143
INN

Digitized by the Internet Archive
in 2020 with funding from
Getty Research Institute

https://archive.org/details/artedereposteria00mata

ARTE DE REPOSTERIA,

EN QUE SE CONTIENE TODO genero de hacer Dulces ſecos, y en lìquido, Vizcochos, Turrones, y Natas:

BEBIDAS HELADAS DE TODOS generos, Roſolis, Miſtelas, &c.

CON UNA BREVE INSTRUCCION para conocer las Frutas, y ſervirlas crudas.

Y DIEZ MESAS, CON ſu explicacion.

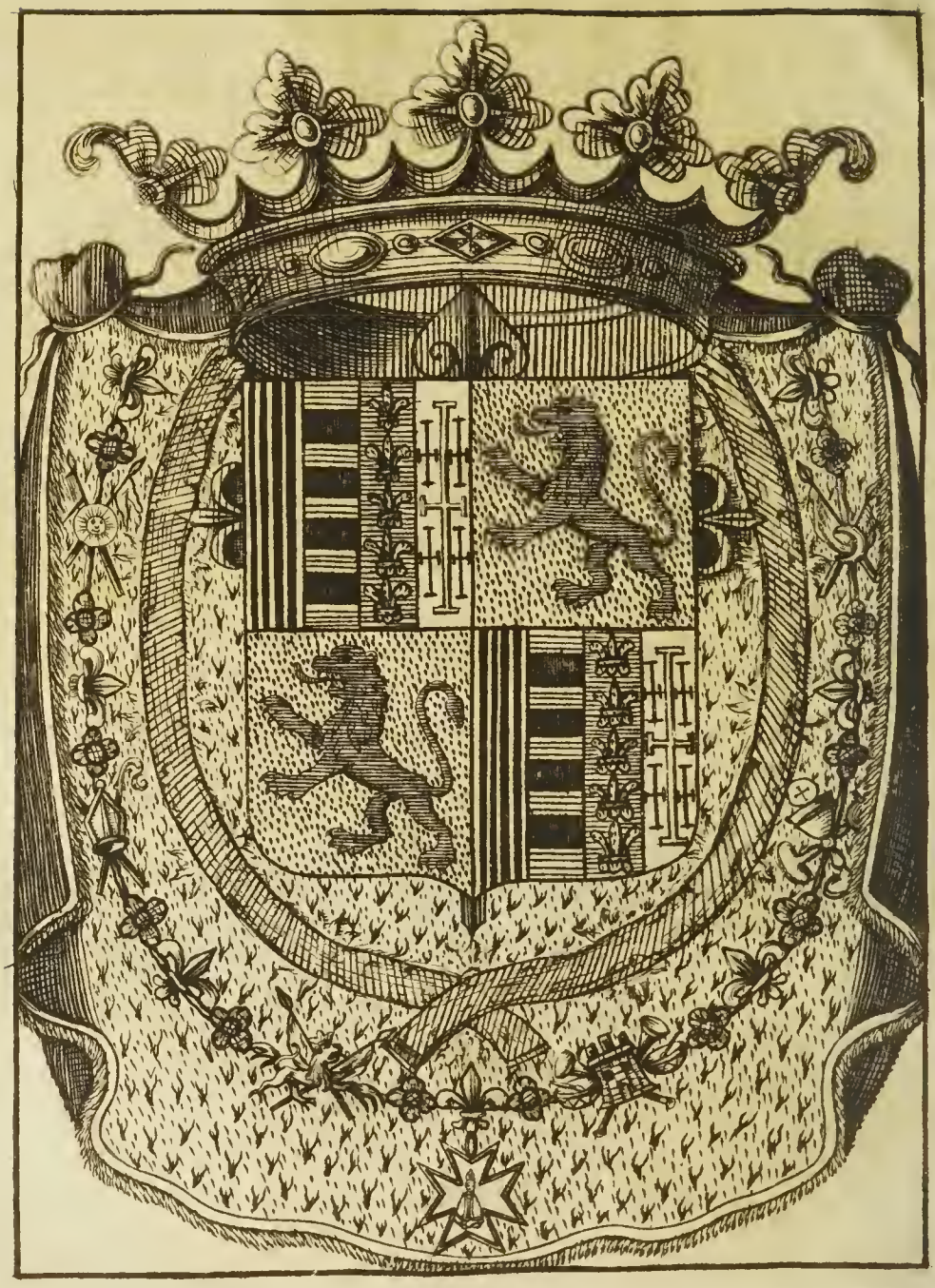
SU AUTHOR

JUAN DE LA MATA, REPOSTERO EN ESTA Corte, natural del Lugar de Matalavilla, Concejo del Sil de Arriba, Montañas, y Reyno de Leon, y Obiſpado de Oviedo.

QUIEN LE DEDICA AL EXCmo SEÑOR Don Rodulfo Acquaviva y Aragon, Duque de Atri, &c.

CON LICENCIA: En Madrid, por Antonio Marin, año M.DCC XLVII.

Se hallarà en caſa de Simon Moreno, Mercader de Libros frente las Gradas de San Phelipe el Real.



AL EXCMO SEÑOR
DON RODULFO
ACQUAVIVA Y ARAGON,

DUQUE DE ATRI, DECIMO OCTAVO Señor de la Casa de Acquaviva, Duque de Teramo, Marquès de Acquaviva, y de Bitonto, Conde de Julea, y de Joya, Marquès de Arena, Grande de España de primera classe, Cavallero del Real Orden de San Genaro, Comendador de las Casas de Calatrava en el de Alcantara, Theniente General de los Exercitos de S. M. y Sargento Mayor de sus Reales Guardias de Corps.

SEÑOR.

STA pequeña Obra, y breve Compendio de Arte de Reposterìa, dedica à V. E. mi cordial veneracion profunda. Propio es de Cavalleros generosos el perdonar errores: y assi se ha de vèr en V. E. que no reparando en los muchos, que aqui serán dignos de notar, darà premio à mi leal cariño,

el que ſin ningun interès me mueve à eſta Dedicatoria; pues aunque no huviera otro motivo, baſtàra el blasòn de haver ſido del numero de ſus muchos Criados, el que me eſtimùla con mucha razon à ofrecerla: Quando tambien ſe miran en V. E. por muchos buenos progreſſos, tantos viſos de virtud, ſiendo tan fuertes teſtigos los muchos, que hoy gozan de ſus liberalidades baxo de ſu amparo, y proteccion. Por eſta cauſa conſagro à los pies de V. E. eſta Obra, para que deſde la esfera de ſus plantas, ſuba à elevarſe à la mayor altura en las manos de V. E. en donde unicamente eſtaria mas bien empleada otra de mayor ingenio.

EXC.mo SEÑOR,

A los pies de V. E. ſu mas
afecto Criado,

Juan de la Mata.

APRO-

APROBACION DEL M. R. P. JOSEPH DE LA *Purificacion, de los Clerigos Regulares Pobres de la Madre de Dios de las Escuelas Pias, y Predicador de su Colegio de esta Corte, &c.*

CUmpliendo el orden del señor Don Pedro Clemente de Arostegui, Dignidad, y Canonigo de la Santa Iglesia de Toledo, Primada de las Españas, y Vicario de esta Villa, y su Partido, &c. he visto, y leìdo el Libro, intitulado: *Arte de Repostería*, su Author Juan de la Mata, Repostero en esta Corte. La idèa de semejantes Obras ha sido siempre muy celebrada, y ha tenido estimacion entre personas de gusto, pues con ellas, sin el trabajo, que costaria de irlo aprendiendo poco à poco, han quedado instruìdos con mas facilidad. Por lo qual, y por no contener cosa contra nuestra Santa Fè Catholica, y buenas costumbres, soy de dictamen, que se dè à la Prensa. Assi lo siento, *salvo meliori, &c.* En este Colegio de las Escuelas Pias de Madrid à 5. de Marzo de 1741.

Joseph de la Purificacion.

LICENCIA DEL ORDINARIO.

NOS el Licenciado Don Pedro Clemente de Aroſtegui, Theſorero, Dignidad, y Canonigo de la Santa Igleſia de Toledo, Primada de las Eſpañas, y Vicario de eſta Villa de Madrid, y ſu Partido, &c. Por la preſente, y por lo que à Nos toca, damos licencia para que ſe pueda imprimir, è imprima el Libro, intitulado: *Arte de Repoſteria*, ſu Author Juan de la Mata, Maeſtro de Repoſtero: Atento, que de nueſtra orden, y comiſsion ha ſido viſto, y reconocido, y parece no contiene coſa, que ſe oponga à nueſtra Santa Fè Catholica, y buenas coſtumbres. Dada en Madrid à veinte y ocho de Marzo de mil ſetecientos quarenta y uno.

Lic. Aroſtegui.

Por ſu mandado,

Matheo Fernandez Moreno.

APRO-

APROBACION DE DON DOMINGO FERNANDEZ, *Repoſtero de S. M.*

M. P. S.

DE comiſsion de V. A. he viſto un Libro, intitulado: *Arte de Repoſterìa*, &c. ſu Author Juan de la Mata, Maeſtro Repoſtero en eſta Corte; cuyo reſcripto ſolo era ſuficiente para calificar la Obra de buena, pues de tal inteligencia es preciſo ſe deduxeſſe tan admirable parto.

A un punto riguroſo dirige el Author ſu trabajo, que es à que ſe habiliten los que ſiguen el Arte de Repoſterìa, &c. facil empreſſa en ſu agudo talento, no menos practico, que eſpeculativo, como lo denota el claro, y ſucinto methodo de eſte diſcurſo, donde ſe halla varia diverſidad de todas reglas, que le conſtituyen Penſil hermoſo, no menos agradable à la viſta, que al labio, ſin permitir en èl la ſombra baſtarda de la ignorancia.

Sigueſe de eſto ſer, no ſolo utiliſsimo, ſino totalmente eſſencial en eſta Facultad, ſin el qual, dado caſo, que ſe conſiguiera ſu perfeccion, ſerìa à fuerza de mucho tiempo, de muy grande trabajo, y fatiga.

Muchos elogios merece la fatiga del Author; pero el mas propio es la Obra en sì miſma, y el ſilencio de mi parte; pues qualquiera, que intentàra atribuìrle, ò piſaria los terminos regulares, ó no ſerìa ſuficiente à ſu alto merecimiento. Por lo que, y por no contener coſa, que ſe oponga à los derechos, y regalìas de ſu Mageſtad, ſoy de ſentir (ſalvo mejor parecer) ſe le conceda la licencia, que pide. Dada en Madrid à 7. de Marzo de 1741.

Domingo Fernandez.

LICENCIA DEL CONSEJO.

DON Miguèl Fernandez Munilla, Secretario del Rey nueſtro Señor, ſu Eſcrivano de Camara mas antiguo, y de Govierno del Conſejo: Certifico, que por los Señores de èl ſe ha concedido licencia à Juan de la Mata, Maeſtro Repoſtero en eſta Corte, para que por una vez pueda imprimir, y vender un Libro, intitulado: *Arte de Repoſteria*, en el qual ſe contiene todo genero de hacer Dulces ſecos, en lìquido, y otras coſas, como ſon Ramilletes, &c. ſu Author el referido Mata; con que la impreſsion ſe haga por el original, que và rubricado, y firmado al fin de mi firma, y que antes que ſe venda, ſe trayga al Conſejo dicho Libro impreſſo, junto con ſu original, y Certificacion del Correctòr de eſtàr conformes, para que ſe taſſe el precio à que ſe ha de vender, guardando en la impreſsion lo diſpueſto, y prevenido por las Leyes, y Pragmaticas de eſtos Reynos. Y para que conſte, lo firmè en Madrid à ſiete de Marzo de mil ſetecientos y quarenta y uno.

Don Miguèl Fernandez Munilla.

FE DE ERRATAS.

SE halla bièn impreſſo, como correſponde à ſu original, el Libro (que hè viſto) intitulado: *Nueva Inſtruccion de Repoſterìa*, ſu Author Juan de la Mata, Repoſtero en eſta Corte. Madrid diez y nueve de Enero de mil ſetecientos quarenta y ſiete.

Lic. D. Manuel Licardo de Rivera,
Correctòr General por S. M.

TASSA.

DON Miguèl Fernandez Munilla, Secretario del Rey nueſtro Señor, ſu Eſcrivano de Camara mas antiguo, y de Govierno del Conſejo: Certifico, que haviendoſe viſto por los Señores de èl el Libro intitulado: *Nueva Inſtruccion de Repoſterìa*, ſu Author Juan de la Mata, Repoſtero en eſta Corte, que con licencia de dichos Señores, concedida al ſuſodicho, ha ſido impreſſo; taſſaron à ſeis mrs. cada pliego: y el referido Libro parece tiene veinte y quatro y medio, ſin principios, ni tablas, que à eſte reſpecto importa ciento y quarenta y ſiete mrs. y al dicho precio, y no mas, mandaron ſe venda, y que eſta Certificacion ſe ponga al principio de cada libro, para que ſe ſepa el à que ſe ha de vender. Y para que conſte, lo firmè en Madrid à veinte y ſiete de Enero de mil ſetecientos y quarenta y ſiete.

Don Miguèl Fernandez Munilla.

TABLA

TABLA

DE LOS CAPITULOS, QUE CONTIENE este Libro.

CAP. I. De los instrumentos concernientes para el uso de la practica de este Arte, pag. 1.
CAP. II. Que contiene el modo de executar las decocciones del Azucar, con las calidades, que debe tener este para su eleccion, pag. 4.
Clarificacion, ibid.
Otro modo de clarificacion, pag. 5.
Otro modo, ibid.
Puntos del Azucar, pag. 6.
Preparacion à la Lisa, ibid.
Preparacion à la Perla, llamada en España Tiraje, ibid.
Preparacion al Soplo, pag. 7.
Preparacion à la Pluma, ibid.
Preparacion à la Caña, ibid.
Preparacion al Caramelo, ibid.
CAP. III. Del trabajo anual, que se debe executar, dividido por el orden de los meses, con los frutos, que à cada uno le toca, pag. 8.
CAP. IV. De los Albaricoques, y Almendras, y todo genero de Compotas, pag. 12.
CAP. V. De las Frutas rojas, pag. 17.
Guindas en oreja, ibid.
Guindas desgranadas à medio Azucar, ibid.
Guindas con hueso en liquido, pag. 18.
Guindas liquidas Frambuessadas, ò con mixtion del zumo de Frambuessas, ibid.
Guindas en gagitos, pag. 19.
Guindas con guirnaldas, ò coronas, ibid.
Frambuessas en seco, ibid.
Frambuessas en liquido, pag. 20.
Uba Crespa, ò Uba Espina, verde en liquido, llamada por otro nombre Brussela, ibid.

Bru-

Bruſſela madura, en liquido, pag. 21.
Bruſſela en gagitos, ò ramitos, ibid.
Bruſſela en racimos, ibid.
Bruſſela blanca en racimos, ò gagitos, pag. 22.
Moras en liquido, ò ſeco, ibid.
Otra manera, pag. 23.
CAP. VI. De las Nueces en leche, y de las Ciruelas, ibid.
Nueces negras, pag. 24.
Ciruelas, ibid.
Ciruelas Andrinas en ſeco, pag. 25.
Ciruelas Andrinas mondadas, en ſeco, pag. 26.
Ciruelas Mirabeles, ibid.
Otra manera, pag. 27.
Ciruelas Andrinas rojas, ibid.
Ciruelas à medio Azucar, y otras, pag. 28.
CAP. VII. De las Peras, que ſe han de confitar en ſeco, y guardarlas en liquido, ibid.
Peras blanquillas, ibid.
Bergamota Moſcatèl, pag. 29.
CAP. VIII. De los Alberchigos, Higos, Caſtañas, y yerva Angelica, pag. 30.
Alberchigos verdes, ibid.
Alberchigos maduros, ò abridores, ibid.
Duraznos, y Melocotones, pag. 31.
Higos ſecos, y liquidos, ibid.
Yerva Angelica, eſpecie de Apio, ibid.
Caſtañas confitadas, pag. 32.
CAP. IX. De las Manzanas agrias, Ubas Moſcateles, Membrillos, y ſu carne, pag. 33.
Manzanas agrias, pag. 34.
Agraces en liquido, ibid.
Otra manera, pag. 35.
Agràz en ſeco, ibid.
Moſcateles liquidos mondados, ibid.
Otra manera, pag. 36.
Moſcateles en racimo, ibid.
De los Membrillos, y ſu carne, ibid.
Membrillos liquidos, pag. 37.
Carne de Membrillos, ibid.

Otra

Otra ſuerte de prepararlos, pag. 38.
CAP. X. De las Naranjas, y ſus flores, ibid.
Flores de Naranja confitadas, en liquido, y en ſeco, pag. 39.
Flores de Naranja en botones, ibid.
Naranjas de Portugal en quarterones, ò en ragitas, pag. 40.
Naranjas de Potugal enteras, ibid.
Naranjas agrias, pag. 41.
Roſquillas de Naranjas, y Luquetes, ibid.
CAP. XI. De las Cidras, Limones, Limas, y Limones de Florencia, ò Cidrados, pag. 42.
Cidras de Indias, ibid.
Cidras blancas en papelitos, ò ragitas. pag. 43.
Cidras en luquetes, ò torneaduras, y roſquillas, pag. 44.
Cidras en baſtoncitos, que llaman Citròn, pag. 45.
Cidras enteras, pag. 46.
Toronjas, ibid.
De los Limones, Limas, y Limones dulces, y Cidrados de Florencia, pag. 47.
Limones, ò Cidrados de Florencia verdes, en gagitos, ò quarterones, ibid.
De los luquetes de Limas, y Limones, Bergamota de Italia, pag. 48.
CAP. XII. De diferentes Frutas, Batatas de Malaga en ſeco, y en liquido, ibid.
Berengenas en liquido, y en ſeco, ibid.
Pepinitos, pag. 49.
Tallos de Lechugas, ibid.
Pimientos, ibid.
Calabaza, ibid.
Sandìas en liquido, y en ſeco, pag. 50.
Cidrados de Florencia, ibid.
Melones, pag. 51.
Piñas verdes, y en liquido, ibid.
Perillos Reales en liquido, y en ſeco, ibid.
Eſcorzonera, ibid.
Niſperos, y Acerolas, pag. 52.
Madroños en liquido, ibid.

Azu-

Azufayfas, pag. 53.
Regla general para tirar en seco todo genero de Frutas, ibid.
CAP. XIII. De las Frutas, que se conservan preparadas en Aguardiente, pag. 54.
Persigos maduros en Aguardiente, ibid.
Albaricoques medio maduros en Aguardiente, pag. 55.
Persigos, y Albaricoques preparados en Aguardiente de otro modo, ibid.
Persigos, y Albaricoques verdes en Aguardiente, ibid.
Peras Cermeñas en Aguardiente, pag. 56.
Cermeñas, y Guindas en Aguardiente, p. 57.
Naranjas de Portugal en Aguardiente, ibid.
Ciruelas Mirabeles en Aguardiente, pag. 58.
CAP. XIV. De las Compotas para todo el año, ibid.
Compota de Albaricoques verdes, ibid.
Compota de Almendrucos, ò Almendras verdes, pag. 59.
Compota de Uba Crespa, ò Uba Espina, y Brussela, ibid.
Compotas de Guindas, y Cerezas, pag. 60.
Compota de Frambuessas, ibid.
Compotas de Fresas, y Fresones, ibid.
Compota de Uba Espina, ò Brussela madura, pag. 61.
Compota de Albaricoques amarillos, ibid.
Otra manera de Compotas de Albaricoques à la Portuguesa, pag. 62.
Compota de Ciruelas, ibid.
Compota de Peros agrios rojos, pag. 63.
Otra manera muy especial, ibid.
Compotas de Peras de Estio, pag. 64.
Compota de Peras, ibid.
Compotas de Peras assadas, pag. 65.
Compota de Perillos Reales, ibid.
Compota de Manzanas à la Portuguesa, ibid.
Compota de Manzanas rellenas, pag. 66.
Compota de Membrillos, ibid.
Compota de Castañas, ibid.
Compota de Batatas de Malaga, pag. 67.
Compota de Naranjas, ibid.
CAP. XV. De las Tabletillas, y Pastillas de flores, y Frutas, ibid.

Pas-

Paſtillas, ò Tabletillas de Flores de Naranja, pag. 68.
Paſtillas, ò Tabletillas de Bruſſelas, ibid.
Otra manera, pag. 69.
Paſtillas de Borrajas, ibid.
Paſta de Violetas, ibid.
Paſtillas de Canela, ibid.
Paſtillas de Chocolate, pag. 70.
Paſtillas de Limon de Florencia, llamado Cidrado, ibid.
Paſtillas de Alfonſigos, ibid.
Paſtillas de agua de Azàr, ibid.
Paſtillas de Roſas blancas, ibid.
Tabletillas, ò Cobletillas de toda ſuerte de Frutas, pag. 71.
Paſtillas blancas, ibid.
Paſtillas rojas, ibid.
CAP. XVI. De las Marmeladas, pag. 72.
Mermelada de Albaricoques amarillos, ibid.
Mermelada de Ciruelas, ibid.
Mermelada de Peras, y Manzanas, pag. 73.
Mermelada de Naranjas de Portugal, ibid.
Mermelada de Limon, ibid.
Otra Mermelada de Limones, pag. 74.
Mermelada de Perſigos, pag. 75.
Mermelada de Violetas, ibid.
Mermelada de Membrillos, ibid.
CAP. XVII. Del modo de preparar los colores, que ſe dàn à las Frutas, paſtas, &c. pag. 76.
Color verde, ibid.
Color amarillo, pag. 77.
Color azul, ibid.
Color negro, y jaſpeado, ibid.
CAP. XVIII. De las paſtas claras, pag. 78.
Paſta clara de Manzanas, ibid.
Otra paſta clara de lo miſmo, pag. 79.
Paſta de flor de Naranjas, y Manzanas, ibid.
Paſta clara de Membrillo, pag. 80.
Paſta de Uba Creſpa, ò Bruſſela, y otras, ibid.
CAP. XIX. De las Jalèas, y regla general para ellas, pag. 81.
Jalèa de Membrillo, ibid.

Ja-

Jalèa temblantè, ibid.
Jalèa Frambueſſada, pag. 82.
Jalèa de Uba Creſpa, al modo de la què ſe hace en Turs, ibid.
CAP. XX. Que trata del modo de hacer toda ſuerte de Vizcochos exquiſitos, y no exquiſitos, pag. 83.
Vizcochos de Almendras, ibid.
Vizcochos de Alfonſigos, pag. 84.
Vizcochos de Saboya, ibid.
Vizcochos de Saboya ligeros, pag. 85.
Vizcochos de Palacio Real, ibid.
Vizcochos de Almendras amargas, y Avellanas, pag. 86.
Vizcochos de Chocolate, ibid.
Otra manera, ibid.
Vizcochos de Nata, pag. 87.
Vizcochos de Quareſma, ò ſin huevos, ibid.
Vizcochos de Limon de Naranja, pag. 88.
Panecillos de Limon, ibid.
Vizcochos de Naranja, ibid.
Vizcochos de Portugal, y otros, pag. 89.
Vizcochos à la Eſpañola, ibid.
Vizcochos à la Italiana, pag. 90.
Vizcocho Real, ibid.
Vizcocho de Caſtañas, pag. 91.
Vizcocho imperfecto, ibid.
Vizcochos ligeros bañados, ibid.
Vizcochillos, pag. 92.
Otra manera de Vizcochillos, ibid.
Otra manera, pag. 93.
Vizcochos gimbeletes de Francia, ibid.
Vizcochos grandes de caxa, amarillos, ibid.
Vizcochos de Mallorca, de anís, pag. 94.
Vizcochos Rabioles à la Napolitana, pag. 95.
Vizcochos de Almendras amargas, ligeros, ibid.
Hoſtias bañadas, y rizadas al modo de Bruſſelas, pag. 96.
Pan de Eſpaña, ibid.
CAP. XXI. De los Moſtachones, Suſamieles, y Turron, pag. 97.
Moſtachones à la Napolitana, ibid.

Moſ-

Moſtachones à la Eſpañola, pag. 98.
Suſamieles à la Italiana, ibid.
Turron blanco à la Eſpañola, mejor que el de Alicante, pag. 99.
Turron à la Franceſa, pag. 100.
Turron mas comun à la Eſpañola, ibid.
Turron de Canela, tan precioſo como el primero del num. 4. ibid.
Piñonada à la Italiana, pag. 101.
CAP. XXII. De los Mazapanes, ibid.
Mazapanes comunes, ibid.
Mazapan de horno à la Eſpañola, muy pueſto en uſo, pag. 102.
Otra paſta de Mazapan comun, ibid.
Otra manera, pag. 103.
Mazapan Real, ibid.
Otro Mazapan Real, ibid.
Mazapan ligero, pag. 104.
Mazapan de Alfonſigos, ibid.
Mazapan de Chocolate, pag. 105.
Mazapan de flor de Naranja, ibid.
Mazapan de Limon, y otros de eſta eſpecie, pag. 106.
Mazapan Frambueſſado, y otros, ibid.
Mazapan de todo genero de Frutas, pag. 107.
Mazapan de flores, ibid.
Mazapan bañado, ò modo de baño, ibid.
Mazapan doble, ò bordado, pag. 108.
CAP. XXIII. De los Merengues, y Macarrones, ibid.
Merengues à la Eſpañola, dobles, ibid.
Merengue doble de todo genero, pag. 109.
Merengue ſeco, ibid.
Merengue de Alfonſigos, ibid.
Macarrones, pag. 110.
Otro genero de Macarrones, ibid.
CAP. XXIV. De las Roſquillas, ò Secadillos, Tabletillas, Barquillos, y otras pequeñas obras, pag. 111.
Paſta ſeca de Secadillos, ò Bolitos, ibid.
Otra manera, pag. 112.
Torta de diferente modo mas facil, ibid.

Se-

Secadillos, ò Mantecadillos, pag. 113.
Barquillos de Flandes, ibid.
Otro genero de Barquillos finos, pag. 114.
Otro genero de Barquillos, pag. 115.
Tabletillas Reales, ibid.
Mezcladillos, ibid.
CAP. XXV. De los huevos, pag. 116.
Yemas de huevo, ibid.
Huevos dobles, ibid.
Huevos quemados, pag. 117.
Otro genero, pag. 118.
Huevos moles, ibidem.
Huevos hilados, ibidem.
Huevos de faltriquera, pag. 119.
Huevos à la Portugueſa, ibid.
Huevos en pan, pag. 120.
Un plato de huevos à la Italiana, ibid.
Otro à la Italiana, pag 121.
Zampallòn, poſtre que ſe ſirve en lugar de Café, ibid.
CAP. XXVI. De las Paſtillas de boca, ibid.
Paſtillas de Canela, pag. 122.
Paſtillas de Chocolate, ibid.
Paſtillas de Chocolate con Gragèa, ibid.
Paſtillas blancas, pag. 123.
Paſtillas de flor de Naranja, ibid.
Paſtillas de Violetas, Roſas, flor de Borraja, y otras, ibid.
Paſtillas con guſto de todas ſuertes de Frutas, pag. 124.
Paſtillas dobles, ibid.
Palitos de Canela, ibid.
CAP. XXVII. De los Grillages de Almendras, Alfonſigos, y otros, pag. 125.
Pyramides de Grillage, ò Turron, ibid.
Grillage blanco, pag. 126.
Grillage de Almendras à la Ingleſa, ibid.
Almendras al modo de las que ſe hacen en Sian, Reyno de la India Oriental, pag. 127.
Almendras del Soplo, ibid.
Otra manera, ibid.
Almendras bañadas, ibid.

Almendras de Alcalà, pag. 128.
Almendras blancas, ibid.
CAP. XXVIII. De algunas Confituras blancas, ibid.
Anis Confitado, pag. 129.
Alfonsigos, ibidem.
CAP. XXIX. Del Caramelo, y Azucar Candi, ò piedra, p. 130.
Canela de Azucar Candi, ibid.
Hinojo en Azucar Candi, y Anis, pag. 131.
Todo genero de Frutas en Azucar Candi, ibid.
Azucar Candi, ò piedra, ibid.
Pequeño Azucar Candi en flor de Naranja, pag. 132.
Caramelo, ibid.
Compuesto de Caramelo, ibid.
Caramelos de Cebada, pag. 133.
De la Mosselina, y Sultanes, ibid.
Mosselina de diversos colores, ibid.
Sultanes, pag. 134.
CAP. XXX. Del Azucar Rosado, figuras de Azucar, huevos artificiales, Aceytunas, y de algunas flores artificiales, y otras, ibid.
Azucar Rosado tostado, ibidem.
Azucar Rosado blanco, pag. 135.
Modo de hacer las figuras de Azucar, pag. 136.
Huevos artificiales, pag. 137.
Aceytunas artificiales, ibid.
CAP. XXXI. De las Natas, Almendras, Leches diferentes, Requesones, y Quaxadas: Modo de hacer la Manteca, Manjar blanco, y otros, pag. 138.
Nata batida, ibid.
Nata à la Inglesa, ibid.
Nata à la Portuguesa, pag. 139.
Espuma de Leche, ibid.
Almendras à la moda de Bruselas, pag. 140.
Quaxada al modo de Poytou, en Francia, ibid.
Quaxada Real, ibid.
Modo de servir la Manteca con propiedad, pag. 141.
Modo de hacer la Manteca de Bacas, ibid.
Requesones à la Española, pag. 142.
CAP. XXXII. Del Té, Café, y Chocolate, ibid.
Del Café, p. 143.

Del

Del Chocolate, pag. 144.
Modo de helar toda fuerte de Aguas, y Bebidas, p. 145.
CAP. XXXIII. De las Aguas heladas de Frutas, y otras, pag. 146.
Agua de Guindas, pag. 147.
Agua de Freſas, ibid.
Agua de Frambueſſas, ibid.
Agua de Agràz, ibid.
Agua de Naranjas de Portugal, pag. 148.
Limonada de vino, ibid.
Agrio de Limon de Florencia, llamado vulgarmente Cidrado, y otros, ibid.
Agua de Hinojo verde, y de Pimpinela, ibid.
Agua de Canela, pag. 149.
Agua de Cilantro, ibid.
Agua de Anìs, ibid.
Agua de Clavos de eſpecia, pag. 150.
Roſodova, dicha Tortilla à la Eſpañola, ibid.
Leche helada muy exquiſita, ſea para Queſos helados, ò para Bebida, ibid.
Otra fuerte de Roſodova, pag. 151.
Leche helada comun, ibid.
Orchata, pag. 152.
Orchata muy pueſta en uſo, ibid.
Aurora, ibid.
Agua de Sandìa, pag. 153.
Bebida Imperial, ibid.
Bebidas de todas Frutas à la Italiana, pag. 154.
Paſtas para hacer Bebidas en qualquier tiempo, y para de camino, ibid.
Otros modos, pag. 155.
Modo de helar las flores, pag. 156.
Modo de helar Frutas, ibid.
Perſigos helados, pag. 157.
Alberchigos helados, ibid.
Huevos helados, ibid.
Eſpuma de Chocolate, pag. 158.
CAP. XXXIV. De algunos generos de Hypocràs, ibid.
Hypocràs blanco, ibid.

Otro modo de Hypocràs hecho de Aguardiente, muy especial, pag. 159.
Otro modo de Hypocràs mas facil de hacer, ibid.
CAP. XXXV. De las Aceytunas, Alcaparras, Alcaparrones, Pepinos, y Pimientos, pag. 160.
Otro modo para conservar Aceytunas verdes, ibid.
Modo de adobar las Aceytunas, para que en tres dias se puedan comer, ibid.
Modo especial de adobar Aceytunas, pag. 161.
De las Alcaparras, y Alcaparrones, ibid.
De los Pepinos, y Pimientos, pag. 162.
Ensalada Real labrada, ibid.
Ensaladas verdes de todos generos, pag. 163.
Ensaladas cocidas de todos generos, ibid.
Gazpachos de todos generos, pag. 164.
Modo de hacer la Sal blanca, ibid.
CAP. XXXVI. De diferentes generos de Salsa, y modo de conservar el Agràz, y agrio de Limon, pag. 165.
Salsa de Tomates à la Española, ibid.
Otra manera, ibid.
Salsa de Mosto tinto, ibid.
Salsa de Mostaza picante, pag. 166.
Instruccion, y govierno, que ha de tener para discernir, y conocer la calidad de las Frutas, assi verdes, como maduras: Modo de servirlas, segun su orden, ibid.
CAP. XXXVII. De las Frutas rojas, con el modo de servirlas, assi crudas, como bañadas, y su conservacion, ibid.
Fresas, y Frambuessas, ibid.
Modo de conservarlas, pag. 167.
Brussela, ò Uba Cresba, ò Uba Espina Fratilla, ibid.
Modo de conservar la Brussela, pag. 168.
Modo de bañar las Brusselas, ibid.
Otro baño para las Frutas rojas, como son Guindas, Cerezas, Brusselas, y otras, ibid.
De las Guindas, y Cerezas de todos generos, pag. 169.
Albaricoques, pag. 170.
Otro modo de conservarlos, pag. 171.
Ciruelas, ibid.
De las Peras, pag. 174.

Pe-

Peras de Otoño ; pag. 176.
Peras de Invierno , pag. 177.
Peras buenas para Compotas, pag. 178.
CAP. XXXVIII. De las Manzanas , pag. 179.
CAP. XXXIX. De algunas aguas deſtiladas de Frutas, pag. 180.
Agua de Cidra , de Limon , Naranja , Limon de Florencia , llamado Cidrado , Bergamota de Florencia , &c. ibid.
Algunos generos de Roſoli, pag. 181.
Roſoli al modo de Turín , ibid.
Roſoli mas comun, ibid.
Otra manera de hacer eſte Roſoli, pag. 182.
Agua de la Reyna de Ungria, ibid.
Otro modo de ſacar la Agua de la Reyna de Ungria, pag. 183.
Otra manera , ibid.
Agua de Eſpliego, pag. 184.
Agua de Trebol oloroſa, ibid.
Miſtela de Guindas , ibid.
Miſtela de Henebro, pag. 185.
Miſtela blanca , y otros colores , y ſabores , ibid.
CAP. XL. Del modo de pegar los Criſtales, Vidrios , y Porcelanas, pag. 186.
Secreto para pegar los Criſtales , ibid.
Secreto para pegar Vidrios , y piezas de Talavera, ibid.
Paſta para lavar las manos , ibid.
Otro modo , pag. 187.
Otra manera , ibid.
CAP. XLI. Modo , que ſe debe obſervar para ſervir un Refreſco general , y explicacion de guarnecer Meſas de diez modos diferentes, ibid.
Modo de doblar la ropa, pag. 188.
Explicacion de las Meſas , y regla general para armar qualquier Ramillete , ibid.
Meſa de diez cubiertos , quadrada, pag. 189.
Meſa de veinte cubiertos , caſi ovalada, ibid.
Meſa de treinta cubiertos , quadrada , pag. 190.
Meſa de quarenta cubiertos, pag. 191.

Me-

Mesa de cinquenta cubiertos, su figura de una herradura, que sirve por dentro, sin estorvar, ibid.
Mesa de sesenta cubiertos, larga, y sus esquinas redondas, pag. 192.
Mesa de setenta cubiertos, en figura triangular, servida por dentro, pag. 193.
Mesa de ochenta cubiertos, larga, pag. 194.
Mesa de noventa cubiertos, pag. 195.
Mesa de cien cubiertos, quadrada, ibid.

PRO-

PROLOGO AL LECTOR.

AMigo, y curioso Lector, como la aplicacion natural endereza eficazmente con amor à solicitar el conseguimiento de qualesquiera obra; al mismo tiempo hace muy facil lo muy dificil. Aunque no era con intento de sacar à luz esta Obra, comencè à escrivir en borrones algunas de las cosas mas dificiles de este Arte, con el fin de que con el tiempo, y poco curso, no se olvidàran: pues como entre ellas hay muchas de que no se suele usar, sino en lances, que se ofrecen rara vez, y porque no es possible, que ninguno, que siga este Arte, pueda tenerlas todas presentes. Haviendo visto los tales borrones sugetos muy perìtos en este exercicio, me han instado diera un principio, sobre el qual ponga las cosas mas del caso, assegurandome ser muy convenientes, y necessarias, y que en ello tendria logro. Por lo que hè procurado obedecer, en que me hé desvelado mucho, solo con el fin de

que

que ſalieſſe en que pudieſſe el curioſo emplear el tiempo, ſin que en ello perdieſſe nada, antes bien pueda adelantarſe con mas facilidad, y menos trabajo: para lo qual hè pueſto quanto mi corto ingenio pudo alcanzar, teniendo la experiencia en las muchas funciones en que me hè hallado, y el haver ſido diſcipulo de los mejores Maeſtros, que ha havido, aſsi Franceſes, como Italianos, y de otras Naciones. Y por ſer la primera impreſsion, pido al curioſo ſupla las muchas faltas, que en èl ſeràn dignas de notar: que ſi en eſta primera impreſsion dieſſe guſto, ofrezco la ſegunda, en que mas largamente, y con mas eſpecialidad, puedan los aficionados adquirir otras, y mas modernas noticias: y el motivo de no haver ſalido antes eſta Obra, ha ſido el haver eſtado quatro años fuera de Madrid.

NUEVA

NUEVA INSTRUCCION DE REPOSTERIA,

QUE CONTIENE EL MODO de confitar toda ſuerte de Frutas, aſsi en ſeco, líquido, y Jaléas, como en Mermeladas, y Paſtas, hacer varios generos de dulce con ſolo Azucar; y otras curioſidades.

CAPITULO PRIMERO.

DE LOS INSTRUMENTOS concernientes para el uſo de la practica de eſte Arte.

N.1. PARA el exercicio de qualquiera Arte manuable, ſon tan preciſos los inſtrumentos, que ſin ellos, ſu conſecucion no llegaria à perfeccionarſe: pues aunque tal vez ſe facilitaſſe, ſeria mas eſto un accidente, expueſto à los ordinarios defectos, que regla por donde aun el mas dieſtro Artifice pudieſſe continuar las demàs ope-

raciones. Por lo qual, como de un principio tan fundamental, serà util imponer en el conocimiento de la variedad de instrumentos à los que huvieren de seguir el rumbo de esta Profesion; y aunque no lo ignoran los ya facultativos, no obstante, como esta Instruccion no solo ha de servir à los destinados en este exercicio, sino tambien à las casas particulares, y otras muchas personas curiosas, que carecen de su noticia, los pondrèmos, para que con mayor inteligencia se llegue à el fin de la mayor perfeccion, que son los siguientes.

2 Peroles de diferentes capacidades: los unos concabos, y profundizados al modo de los comunes: otros llanos, y menos hondos. Los primeros son para las Frutas, que se conservan, tanto en pasta, como en mermelada, y jalèa, y las que se guardan enteras. Los segundos, que son los llanos, sirven para tirar en seco, y secar pasta. Los comunes pueden servir muy bien para todo en general, en defecto de los precedentes.

3 Los Cazos sirven para Compotas ligeras, y para decocciones del Azucar en las preparaciones, que abaxo se diràn, siendo en corta cantidad: que unos, y otros deberàn ser de cobre.

4 Espumaderas, dos, ò tres de diferentes tamaños, de cobre.

5 Cucharas, y Cucharones de madera, unos hondos, otros medianos, y otros mas chicos.

6 Hornillos de bastante capacidad, para poder poner los Peroles grandes: otros mas pequeños para los Peroles medianos; y otros aùn mas pequeños para los Cazos. Su forma es redonda, aunque no serìa defectuoso, que fuessen quadrangulares: la altura de los mayores una quarta escasa; y de los menores à proporcion. El Hornillo de Campaña es mas largo, que ancho: su forma, como la de un pliego estendido, con quatro pies, de la altura de tres, ò quatro dedos, de modo, que tenga alguna mas elevacion, que los pies; la caja, que sea de alta lo mismo, que los pies, y sobre el todo de èl tendrà su tapa, que le cubra muy bien, y en la orilla en la parte exterior la circuirà del propio metal, ya sea de cobre, ò de hierro, un haro, à fin de que de-

detenga el fuego, que se huviere de poner encima. Este Hornillo sirve especialmente para cocer todo genero de Vizcochos, Mazapanes, &c. sobre una hoja del propio metal, con dos anillos, para sacarla, y meterla con lo que se ofreciere cocer.

7 Un Morteto de piedra Jaspe, ù de Palo santo, ò Alamo negro, que es lo mas comun, con su mano de Encina, ò de Fresno: sirve para moler el Azucar, Almendras, y otras varias cosas.

8 Cedazos de diferentes generos, de cerda, y seda, unos mas ralos, y otros mas cerrados, para las diferentes manifacturas, que en adelante se notarán: y particularmente se tendrá uno destinado para passar los Azucares finos. Su forma como una caja, con dos cubiertas, ò tapas; y la tela, que será de seda, corresponderá en el medio de una, y otra tapa: llamase vulgarmente esta especie de Cedazo, Tambor, baxo de cuyo nombre es conocido.

9 Hojas de Cobre, ù de Lata, para secar las Frutas, y Pastas dentro de la Estufa.

10 Un lienzo de Seda, ò Estameña, para polvorear las Frutas de Azucar, despues de haverlas sacado del Almivar, para prepararlas, y conservarlas en seco, quando se sacaren de la Estufa.

11 Una Estufa, que es como un pequeño Armario, ò Alhacena de madera, que por dentro tendrá quatro divisiones, distantes de una à otra: en su altura poco mas de una quarta, que será de tablas atravesadas, à manera de celosìa, para que por sus huecos pueda penetrar el fuego: el grueso de cada una un dedo: su ancho de dos, y su estension todo lo que pueda ocupar de parte à parte: y para que el fuego no penetre las tablas de abaxo, y de los costados, se podràn guarnecer con hojas de lata clavadas. Toda la Estufa estarà bien cerrada, de suerte, que el fuego no se distrayga, ò evapore. Es necessaria para secar varios generos de dulce, y jalèas, y enttetener algunos generos de Vizcochos.

12 Diferentes Garapiñeras, unas mayores, que otras.

13 Un palo redondo, para estender la massa.

14 Una Manga, ò mas, para colar los Almivares, de Estameña, con su haro.

15 Diversos moldes de hoja de lata, para dividir, y formar las pastillas, que se hacen de la massa, y para igualar las pastas de Frutas.

16 Una Geringa, hecha expressamente, para los Mazapanes, con algunas estrellas puestas en la boca de la Geringa en la rosca, ò tornillo, que cierra el todo.

17 Sellos de madera para marcar las pastillas, que serán de varias figuras, y tamaños.

18 Unas cajas de madera, à manera de cajoncitos, para guardar el dulce seco, que se pondràn en parte, que no estè humeda.

19 Hay otras diferentes menudencias, que no se especifican por el general conocimiento, que de ellas se tiene.

CAPITULO II.

QUE CONTIENE EL MODO DE EXECUTAR las decocciones del Azucar, con las calidades, que debe tener este para su eleccion.

CALIDADES DEL AZUCAR.

1 EL mejor Azucar para este ministerio, es el mas blanco, transparente, sonante, de leve peso, y de un dulzor agradable: pues constando de estas condiciones, serà mas facil de clarificar, y de mayor utilidad, que la comun, que por mas blanca, y limpia, que sea, nunca se perfecciona su clarificacion.

CLARIFICACION.

2 Clarificase el Azucar poniendole en un Perol mas, ò menos grande, segun la cantidad; pongo por exemplo: à media arroba de Azucar se echaràn tres azumbres de agua, y un huevo batido con un molinillo en dicha agua, à fin de que haga bastante espuma, y batida la espuma, se apartará un poco de ella en otro Perol, ò Cazuela: y echando el Azucar sobre la mayor porcion del agua, que ha quedado, se pondrá al fuego, y se revolverà de quando en quando, hasta que levante el herbor: entonces, para impedir, que la fuerza del herbor haga rebosar el Azucar, y se derrame, se rociarà con un poco de agua fria. Despues que haya dado cinco, ò seis herbores, se espumarà curiosamente, añadiendo

à

à esta coccion la espuma de otra clara de huevo, ò el agua, que quedò apartada, fuertemente batida en un poco de agua fria, la que se repartirà por todos los costados, y centro de la decoccion. Ya en este punto el Azucar, se repetirà en espumarle, y cocerle entre tanto, que sale la espuma blanca, que entonces estarà ya clarificado, restando solo colarle por una servilleta limpia humedecida.

OTRO MODO DE CLARIFICACION.

3 Siguiendo la dosis arriba dicha, se echarà la agua en el Azucar, sin huevo, y puesto todo al fuego, darà quatro, ò seis herbores, teniendo cuidado de rociarlo con un poco de agua fresca, siempre que quisiere rebosar; y se apartarà del fuego por un corto tiempo, que serà lo suficiente para que suba à la superficie la espuma, que bien quitada, sin dexar cosa alguna negra, se volverà al fuego, donde cocerà fuertemente. Quando estè en este estado, con la Espumadera sobre la decoccion se echarà la espuma, que huviere hecho un huevo fuertemente batido en un poco de agua natural; y en el entre tanto no se omitirà espumar de nuevo la espuma negra, que subiesse, continuando esta diligencia, hasta que el Azucar se vea limpio, y la espuma blanca: si estuviesse el ya hecho almivar algo fuerte, se aumentarà de agua, de modo, que quede suelto; y si al contrario se reconociere està demasiado de suelto, se dexarà cocer hasta su punto, que regularmente es quando se halla quasi à la muy pequeña lisa.

Notese, que el huevo quanto mas fresco serà mejor, y darà mas espuma: batese en una azumbre, ò azumbre, y media de agua, con el manogillo de mimbres, ò molinillo.

OTRO MODO.

4 En las casas particulares, donde se clarifica poca cantidad, para no tener tanta diminucion en el Azucar, y executarlo con mas facilidad, se podrà hacer assi. Pondràse una clara de huevo batida en el Azucar desleìdo con agua, y en la dosis se podrà seguir lo mismo, que en las precedentes instrucciones, usando del rocìo de agua fria, siempre que quisiere rebosar. Quando haya dos veces levantado el herbor, se apartarà, y dexarà reposar por espacio de un quar-

to de hora, ò menos, en cuya superficie se hallarà una negra crasitud, la que quitada, se colarà el Azucar. La agua para este efecto serà dulce, de Rio, ò Fuente.

PUNTOS DEL AZUCAR.

5 Como el Arte de confitar depende de la diversidad de preparaciones del Azucar, para convertirle en almivar mas, ò menos espeso, segun fuere necessario; es preciso dàr las reglas, tanto para el conocimiento de sus puntos, como para saberlos executar, juntamente con el nombre, que à cada uno corresponde, por evitar assi la intempestiva explicacion precisa en los Capitulos de las Frutas, que se han de confitar: sus nombres en general son Lisa, esto es, el mas suelto; Perla, Soplo, Pluma, Caña, y Caramelo. Algunos de estos se subdividen, como pequeña, y grande Lisa: grande, y pequeña Perla; y la pequeña, y grande Pluma. En particular se hacen de este modo.

PREPARACION A LA LISA.

6 Clarificado ya el Azucar del modo presupuesto, se vuelve à poner al fuego, para que hierba un poco de tiempo. Conocese està en su debido punto, sacando por el medio la Espumadera, y tomando un poco del Almivar entre dos dedos: si formasse al desunirlos un pequeño hilo, que immediatamente se deshace, manteniendose sobre la hiema del dedo una tenue gota, estarà en su debido punto: si este hilo fuesse menos perceptible, serà el pequeño Lisa; y si fuesse mas que los dos dichos, la grande Lisa.

PREPARACION A LA PERLA, *llamada en España Tiraje.*

6 Despues que haya herbido algo mas, que la passada la decoccion de el Azucar, repetirase la misma prueba; y si separando los dos dedos à proporcion, se mantiene el hilo, estarà á la Perla; y si estendiendolos lo posible, no se deshace, serà la gran Perla.

PRE-

PREPARACION AL SOPLO.

7 Cocido el Azucar, con algun excesso mas, que para la Perla, se sacarà la Espumadera de el Perol, ò Cazo, se sacudirà blandamente sobre su borde, y soplando al través de los agugeros, se veràn andar de una parte à otra unas como ampollitas, que es el punto de el Almivar, llamado del Soplo.

PREPARACION A LA PLUMA.

8 Haviendo hecho herbir à el Azucar, poco mas, que la antecedente, se sacarà, como dicho es, la Espumadera, para executar la yà referida experiencia; y si al caer forman yà gruessas, y mas largas ampollas, que las de el Soplo, estarà en sazon. La grande Pluma, es aquella, que forma mas gruessas ampollas, y en mayor cantidad; de modo, que quando caygan han de baxar ligadas unas con otras, haciendo como una hilaza, ò cañon de pluma.

PREPARACION A LA CAÑA.

9 Despues de cocido algo mas fuerte el Almivar, se mojarà un dedo en agua fria para preservarse de que el Almivar no queme; precedida esta precaucion, se meterá el dedo con promptitud en la preparacion; y con lo que se huviesse sacado, se unirà à otro dedo, y si al desunir los dedos hiciesse un poco de estruendo, como resistiendose, estarà en su perfeccion; y si se formasse entre los dedos una bolita, y se helase, es la gran Caña.

PREPARACION AL CARAMELO.

10 Si haviendo cocido algo mas, que los anterios el Almivar, se metiesse un poco entre los dientes, y se ligasse como pez, serà un medio entre Caramelo, y Caña; desde cuyo instante de momento à momento, se irà probando, para saber quando està en su punto, que se conoce-

cerà quando no se pegue entre los dientes, sino que facilmente se quebrante.

11 Notase, que en donde se diga Azucar suelto, ò agua Azucar, es solo clarificado, añadiendo un poco de agua mas; esto es, à media azumbre de Azucar clarificado, medio quattillo de agua, que es comun para Compotas de frutas ligeras, y sueltas.

CAPITULO III.

DE EL TRABAJO ANUAL, QUE SE DEBE EXECUTAR; dividido por el orden de los meses, con los frutos, que à cada uno pertenecen.

ANtes que el Oficial ponga mano en la obra, deberà premeditar lo correspondiente à cada sazon, para su mayor utilidad, y govierno, tanto en materia de Frutas, como de Flores, y otras maniobras usuales; por lo que nos reglarèmos por los meses de el año, especulando en cada uno todo lo que le correspondiere.

MARZO, Y ABRIL.

1 Estos dos meses, nuncios de la hermosa Primavera, pues en ellos grata la tierra, y libre de los insultos de el aterido Invierno, produce odoriferas Violetas, de cuyas Flores se hacen Mermeladas, Conservas, Pastas, y el Almivar, ò Gyropo Violado.

En defecto de la Violeta, se puede dar à qualquiera obra dulce su propio gusto, y sabor: pongo por exemplo, à las Pastillas, y otras curiosidades, que en qualquiera sazon se executan, se aplica un poco de polvo de flor de Iris, y Añil.

MAYO.

2 En este mes viene la Uba espina flatilla verde, llamada por otro nombre Uba crespa, de que se hacen Compotas, y se confitan los Agraces. Los Albaricoques verdes vienen en esta sazon; hacense de ellos Compotas, Pastas,

y Mermeladas, y principalmente ſe confitan para guardarlos en ſeco. Tambien las Almendras verdes, ò Almendrucos ſe confitan, y las Nueces verdes, y de uno, y otro ſe hacen Compotas, Paſtas, y Mermeladas, y ſe guardan en liquido para todo el año. En eſte tiempo hay tambien Freſſas, que ſirven naturalmente con vino, y Azucar en polvo, y aſsimiſmo para Compotas. En eſte propio mes ſe vèn las Cerezas, y Cermeñas, que ſirven para Compotas, y en crudo.

JUNIO.

3 Proſiguen en eſte mes las Cerezas, y comienzan las Guindas, Manzanas de San Juan, y algunos generos de Peras tempranas, y continuan las Cermeñas, y Albaricoques: confitanſe de todas ſuertes, tanto en liquido, como en Compotas, y en ſeco, &c. Eſpecialmente las Cerezas, y Guindas, ſe bañan en frio, y crudas, con la preparacion de Azucar en polvo, haviendolas antes bañado en clara de huevo un poco batida; eſto es, que yà bañadas con la clara de el huevo, ſe meteràn entre Azucar en polvo; que eſtarà en un plato, ò papel, y ſe meneará el plato para que perciban bien el Azucar; y quando ſe conozca, que eſtàn bien cubiertas, ſe pondràn ſobre un Cedazo, y ſe meteràn à ſecar un poco de tiempo, como coſa de media hora en la Eſtufa à fuego lento, para que por eſte medio tome cuerpo el baño, y ſe mantenga firme la caſcarilla, y ſe podràn ſervir.

Es tambien el tiempo de confitar flores de Naranjo, liquidas, en ſeco, y Mermeladas, que ſirven para todo el año, con otras muchas flores, que en èl ſe cogen.

JULIO.

4 Todas las Frutas de el mes precedente, ſe continuan en eſte, y aſsi ſe và continuando en confitar de todas ſuertes; eſpecialmente es el verdadero tiempo para tirar las Guindas, en ſeco, liquidas, ò en Mermelada, junto con las Frambueſſas. Confitanſe tambien los Albaricoques amarillos, en Compotas, ò divididos en dos mitades, ò enteros. En eſte tiempo ſe vè mucha variedad de Peras, de que ſe hacen Compotas; hay aſsimiſmo Ciruelas muy

ex-

excelentes para comer crudas, como las Guindas: con las Ubas, que tambien comienzan al fin de este mes, se practican las mismas suertes de confitar, que con las Guindas.

AGOSTO.

5 En este mes hay mucho que trabajar en las antecedentes Frutas, por suceder variedad de otras mas propias para el uso de la confitura: como son las Ciruelas Andrinas, Mirabeles, y otras, que se hacen en liquido, y en seco: sirven tambien para las continuas Compotas. Hacese lo mismo de las Peras de su sazon, y particularmente de las blancas, y otras, que son de un gusto muy excelente, (de las que se trata latamente en la Instruccion de el modo de conservar las Frutas crudas.) Los Higos se confitan assimismo en liquido, en seco, y en Mermeladas, y lo mismo se executa con las Ubas, y particularmente en Compotas, y para guardar en Almivar. Las Ciruelas de este mes se pueden hacer passas.

De las Manzanas de este tiempo, sé hacen Compotas, Pastas, y Jalèas. Preparanse tambien al fin de este mes los Pepinos, las Alcaparras, Pimientos, y otras provisiones con Sal, y Vinagre, para las ensaladas de Invierno.

En esta sazòn, se hace tambien el Almivar de Moras, y se confitan, como las demàs.

SEPTIEMBRE.

6 Las Ciruelas duran aun en este mes, y prosiguen las Peras, y Manzanas; por lo que se pueden hacer nuevas Compotas, Pastas, y Mermeladas, para las que se elegiràn las mejores, como las Bergamotas, y otras. Hay tambien Alberchigos, de que se hacen Mermeladas, se guardan en Aguardiente, y se confitan en liquido. Los Moscateles se confitan de el mismo modo, de que se hace una Mistela muy agradable.

OCTUBRE.

7 En este mes hay otra variedad de Peras, y Manzanas, que se preparan de el modo, que las antecedentes; princi-

pal-

palmente ſe hacen Mermeladas, y Jalèa de Membrillo, y Paſtas.

NOVIEMBRE, Y DICIEMBRE.

8 Yà en eſtos dos meſes và ceſſando de producir Frutas la tierra; por lo que es preciſo recurrir à la proviſion, que ſe huviere hecho en los meſes anteriores, tanto de Frutas ſecas, como liquidas, Mermeladas, ò de Jalèas: no obſtante producen eſtos meſes Caſtañas, que ſe tiran en ſeco, y ſe hacen Compotas. Uſaſe tambien de Peras, y Manzanas aſſadas. Hay el recurſo de las Naranjas comunes de la China, que ſon las mas excelentes, y propias de eſte tiempo, de las Cidras, y Limones.

ENERO, Y FEBRERO.

9 Confitanſe en eſtos dos meſes las Naranjas de Portugal, y otras, enteras, divididas en quatro partes, ò hechas rajitas à lo largo en Compotas, Paſtas, Conſervas, y Mermeladas.

Las Cidras, Limas, y Limones Reales, agrios, y dulces, que ſon muy oloroſos, ſe confitan de el miſmo modo, que los paſſados. Hay otros Limones, que llaman Cidrados de Florencia, porque vienen de aquel Paìs, que ſon los mas excelentes, tanto en la ſuavidad de ſu olor, como en el guſto: confitanſe de todas ſuertes, como los de arriba. La Bergamota de Florencia, que es la mas exquiſita, ſe confita de todos generos.

Si ſe huviere conſumido en eſte tiempo la proviſion de Frutas confitadas, hechas antes, ſe ſervira de las precedentes, que duran aun mas allà de las Frutas nuevas.

Fuera de todas eſtas ſuertes de confituras, dependientes de la ſazon de el tiempo, hay otras manifacturas de Azucar, que ſirven para todo el año. Se confitan las Almendras de diverſos generos, ſe hacen Vizcochos, Mazapanes, Caramelos, Azucar roſado, Paſtillas, Chochos de Canela, y otras curioſidades, que con las Frutas crudas ſon ſuficientes para componer un hermoſo poſtre.

Debeſe tener gran cuidado de la conſervacion de las confituras, principalmente de las liquidas, que ſe regiſtratàn amenudo, porque no ſe aceden, ò pierdan de ſu sèr;

para lo qual se remudarán los papeles con que estuviessen cubiertas las vasijas, que por lo regular son orzas blancas, y à falta de estas, ollas vidriadas, Garapiñeras de estaño, ò barreños.

Los que hicieren provision abundante de Fruta cruda, podrán aplicarse à trabajarlas, y con esso conseguirán no estàr ociosos. Tambien se dedicarán á preparar las ensaladas, en que no dexarán de tener bastante ocupacion, y mas si son casas de mucha opulencia.

10 Lo dicho es suficiente para la inteligencia de el modo, que se debe distribuir en los meses de el año el trabajo, que se ha de executar. Vamos aora à la practica, que se ha de observar, comenzando por las Frutas, que se han de tirar en seco, y las que se pueden guardar liquidas por el orden de su sazon; seguirase la misma orden, quando se trate de las Compotas, Tabletillas, Mermeladas, Pastas de Frutas, y Jalèas donde sea conveniente tratar de cada una de estas cosas. Ultimamente se tratarà de todo genero de obras de Azucar.

CAPITULO IV.

DE LOS ALBARICOQUES, Y ALMENDRAS, Y TODO genero de Compotas.

TODO genero de Frutas se puede hacer en Compotas para servir de el dia à la mesa; y es, que mondada la Fruta, y cocida, que no lo estè del todo, ni tampoco dura, de suerte, que metiendo un palillo por el corazon de la dicha Fruta, despida bien, entonces estarà en su punto; y sacandola se echarà en el Azucar preparada, de suerte, que no tenga mucha cantidad, solo quanto se cubra, ò bañe dicha Fruta, y puesto al fuego, se estarà segun el gusto de mas dulce, ò menos: y sacada, se echarà bien espumada en la compotèra, ò vaso, que se haya de servir. Y se advierte, que el Azucar ha de estàr solo clarificada, y si fuesse fruta blanda, como Fressas, ù otras, que hay blandas, se darà quatro, ò seis herbores al Almivar antes de echar dicha Fruta.

1 Si fuesse necessario alguna Fruta, para tirar de pronto

en

en ſeco; como à mi me ha ſucedido varias veces, que en termino de 24. horas la he ſervido en ſeco, ſe harà en eſta forma: Mondada, y cocida la Fruta, ſe pondrà en ſu Azucar algo mas de la neceſſaria para que ſe cubra bien, y pueſta à fuego fuerte, cocerà haſta que ſuba à punto de la grande pluma, y apartada del fuego fuerte, ſe pondrà à fuego lento, para que vaya penetrando la Fruta: ſe lavarà en agua tibia, y echada en otra Azucar, ſe tirarà en ſeco, ſiguiendo ſu punto à la pequeña pluma de tirar en ſeco.

2 Tomaranſe los Albaricoques verdes, antes, que ſe hayan endurecido los hueſſos, y ſe meteràn en una ſervilleta blanca con dos puños de Sal, mas, ò menos, à medida de la Fruta, y todo ſe meneará, zarandeandolo de el un lado al otro, y rociandolo con vinagre, haſta que ſe haya caydo la peluſilla, que deſpues ſe paſſaràn à la agua fria, para acabar de emblanquecerlos, con los que ſe executarà la experiencia de el alfilèr, arriba dicho: yà enjutas en el Cedazo, ſe meteràn en un Peròl con Azucar clarificado quando haya comenzado à hervir, y ſe menearàn con la Eſpumadera, haſta que empiezan à reverdecer: pero ſe advierte, que el fuego ha de ſer lento; eſto es, que tenga poca fuerza. Quando hayan recibido bien el Azucar, ſin haverlos apartado de el fuego, ſi huviere prompta neceſsidad de ellos, que ſino, para que reciban mejor el Azucar, es mejor, que eſtèn infundidos en èl, por eſpacio de dos, ò tres dias, poniendolos cada dia à fuego lento una hora: ſe pondràn ſobre rexillas de alambre, ò Cedazos, para que expriman el Almivar, de donde ſe paſſaràn à una ſervilleta, que tendrà Azucar molido, y cernido por el tambòr, y con ſuavidad, ſe menearàn, haſta que eſtèn bien bañados de el Azucar; deſpues ſe ſecaràn en la Eſtufa, pueſtos ſobre hojas de cobre, para que eſtè firme: y ſi embebieſſen demaſiado el baño de Azucar en polvo, ſe repetirà ſegunda vez, y ſe podrà uſar de ellos quando ſe neceſſitare. Eſta Fruta es muy candida, y hermoſa, guardaſe en vaſijas de madera, à modo de caxoncitos, pueſta entre papeles, y en lugar ſeco, à fin de que no ſe humedezcan: es aſsimiſmo muy buena para guardar todo el año.

Ad-

Adviertese, que el fuego, que ha de tener la Estufa, ha de ser, ni muy fuerte, ni muy lento; y quando se vaya disminuyendo, se aumentarà de otro nuevo, el que estarà puesto en un braserillo de hierro, ò una cazuela de barro.

ALBARICOQUES VERDES EN LIQUIDO.

3 Haviendoles quitado la peluſa, blancos yà, y reverdecidos, como dicho es, ſe pondràn al fuego en un Peròl con Azucar clarificado, lo que pareciere conveniente; de modo, que deſpues de hecha la decoccion quede ſiempre bañada la Fruta de el Almivar, y ſe daràn un herbor: bien eſpumados ſe paſſaràn à una cazuela de barro vidriada, bañada de Azucar: obſervando, que eſta primera coccion ſea muy clara; deſpues ſe pondràn en el Cedazo, para que goteen, y à el Azucar ſolo, ſe darà una docena de herbores, y ſe echarà ſobre la Fruta en el barreño, fria ya; lo que executado por dos, ò tres dias, aumentando el Azucar clarificado, ſegun ſe huviere conſumido en la Fruta, ſe finalizaràn goteandolos en el Cedazo: ſi no eſtàn bien bañados, prepararàſe el Almivar ſolo à la grueſſa Perla, y dentro ſe echaràn los Albaricoques, para que à fuego lento dèn cinco, ò ſeis herbores; y bien eſpumados con ſu Almivar, ſe guardaràn.

ALBARICOQUES MONDADOS.

4 Mondanſe los Albaricoques verdes, y ſe echan en agua fria, y enjugados en el Cedazo, ſe pondràn en otra agua en un peròl al fuego, haciendo que hierban, haſta que eſtèn cocidos, para que ſe reverdezcan, y emblanquezcan, como arriba ſe ha dicho; y haciendo la experiencia de el alfilèr, ſe confitaràn como los antecedentes.

ALMENDRUCOS VERDES PARA CONFITAR.

5 Tomados los Almendrucos, ſe les hace lexia para mondar la peluſilla, que tienen; y ſe pone en eſta forma: Baſtante ceniza de carbon, la mas blanca, y cernida, ſe echa-

echarà en la porcion de agua correspondiente à la cantidad de los Almendrucos; y despues de cocida la ceniza en el agua, se quitarà del fuego, y dexarà reposar, à fin de que se siente la ceniza: y yà sentada, se mudarà el agua clara à otro Peròl, y buelta al fuego, se echaràn los Almendrucos, à fin de que vayan cociendo, y se iràn de quando en quando sacando algunos, y se probarà, à vèr si dàn la peluſa, que se harà con los dedos, ò con un palito sutil: y bien limpios, se iràn echando en agua natural; y si no quedassen bastante cocidos, se pondràn al fuego en otra agua clara, y despues se confitan en Azucar, de modo, que se cubran bien de ella en la vasija, que estèn: y se irà cociendo el Azucar fuera de los Almendrucos, y despues de fria se volverà à echar sobre ellos, para que se vayan confitando, y se harà por tres, ò quatro veces; y à la ultima se podrà hacer con ellos mismos dentro del Azucar, y luego echarlos encima de rexillas, para que se sequen en la Estufa; y despues de secos, se podràn guardar, y usar de ellos siempre que sea necessario.

ALBARICOQUES MADUROS MONDADOS.

6 Elegiràn se los Albaricoques, que no estèn del todo verdes, ni del todo maduros: si se huvieren de confitar enteros, à cada Albaricoque se le ha de hacer con un cuchillito una rajita por el pezon, para poder sacar el hueſſo: y bien mondados de su cascarilla, y como en cantidad de quatro libras, se echaràn en un Peròl, que estè al fuego con agua hirbiendo, para que se emblanquezcan, pero se tendrà gran cuidado, que no se empasten, ò deshagan: quando estèn bien blancos, se sacaràn con la Espumadera, remudandolos à otra agua fria para que se refresquen; y de alli, haviendolos antes enjugado en el Cedazo, se echaràn en quatro libras de Azucar clarificado, cocido à la pluma, en donde daràn dos, ò tres herbores solamente: apartados, pues, del fuego, y quando estèn ya frios, se sacaràn, y enjugaràn los Albaricoques en el Cedazo, volviendo el Almivar al fuego, y assi que haya dado siete, ù ocho hervores, se derramarà sobre la Fruta, que estarà en otro Peròl, y todo junto repetirà otros cinco, ò seis herbores: lo que executado, y haviendo repo-

sa-

sado fuera del fuego dos, ò tres horas, se pondrá en los botes con su Almivar. Si se quisieren en seco, despues de haver reposado, se pondràn los Albaricoques en el Cedazo à enjugar, y se concluiràn pulverizados de Azucar, del modo dicho en los Albaricoques verdes en seco.

ALBARICOQUES A MEDIO AZUCAR.

7 En quatro libras de Azúcar preparado à la pluma, se echaràn otras tantas de Albaricoques curiosamente mondados, para que dèn al fuego un pequeño herbòr; y haviendolos apartado de èl, y dexadolos enfriar bien, se volveràn al fuego, para que hierban en dicho Almivar, hasta que este no espume mas: despues se apartaràn, y dexaràn en infusion una mañana, de donde se pondràn à enjugar en un Cedazo; y en el entre tanto se cocerà el Almivar à la Perla, y junto con la Fruta, se echarà en una cazuela vidriada, y bien quitada la espumilla, se meterà en la Estufa por espacio de medio dia: y despues se preparará como arriba se ha dicho, para tirarlas en seco; à no ser, que los quieran conservar en líquido, para usar de ellos en otra ocasion en seco.

Advierteſe, que la Fruta se vaya echando en agua fria conforme se fuere mondando; y esto se entiende con todas, y en todo genero de confitarlas.

ALBARICOQUES EN OREJA.

8 En esta manifactura se executan los dos modos de confitar antecedentes. Albaricoques en oreja no es otra cosa, que haviendo dividido el Albaricoque en dos partes iguales, sin desunirlos de todo punto, forme al modo de una oreja, como los que llamamos Orejones.

Adviertase, que los Albaricoques, assi verdes, como maduros, estàn expuestos à engrassarse, si se guardan mucho tiempo en líquido. Conservanse mucho tiempo en seco, aunque son de menos gusto, que los liquidos; no obstante pueden servir para los Mazapanes, ù otras obras.

CA-

CAPITULO V.

DE LAS FRUTAS ROJAS.

LAS Guindas, y Cerezas ſon la primera Fruta roja, que ſe halla: hacenſe de ellas Compotas, ſin quitarlas el hueſſecillo, por ſu poco vigor: lo que ſe executa mas por ſatisfacer la novedad, que por ſu buen guſto. Todo lo que ſe hablarà de las Guindas, ſe podrà executar con las Cerezas.

GUINDAS EN OREJA.

1. Elegiràn ſe las mas hermoſas Guindas, y haviendolas ſacado el hueſſo, ſe echaràn en el Almivar preparado al ſoplo, para que dèn quince herbores cubiertos: (herbòr cubierto es, quando eſte no rompe fuera, y ſolamente ſe ſiente en el interior del Almivar, ò agua, un poco de ruido, con algun eſtremecimiento) apartaràn ſe del fuego, dexandolas en el Peròl en ſu infuſion una mañana; y deſpues de haver enjugadolas en un Cedazo, ſe prepara el Almivar à la Perla, en el que ſe echaràn haſta que levanten ſiete, ù ocho herbores cubiertos; y haviendo apartado del fuego el Peròl, y eſpumado bien el Almivar, ſe dexaràn enfriar: enfriadas ſobre un Cedazo, ſe pondràn ſobre las planchas de cobre, pulverizadas de Azucar, para ſecarlas en la Eſtufa. Quando eſtèn ſecas de un lado, ſe ſecan del otro, repitiendo el propio baño, ò pulverizacion de Azucar. Llamanſe de oreja por la propia razon, que ſe dixo en los Albaricoques de oreja. A una libra de eſta Fruta ſe pueden echar tres quarterones de Azucar, que es lo ſuficiente. Antes de echar las Guindas en el Almivar, havràn dado dos, ò tres herbores en agua, y las Cerezas mas, unas, y otras haſta la experiencia del palillo, ò alfilèr; y lo miſmo para las ſiguientes, y todo genero de Frutas de eſta eſpecie.

GUINDAS DESGRANADAS A MEDIO AZUCAR.

2 Meteràn ſe en el Almivar à la Perla las Guindas ſin hueſſo, haciendo que dèn dentro cinco, ò ſeis herbores,

y haviendo repoſado haſta el dia ſiguiente, que enjutas del Almivar en el Cedazo, y reducido à eſte à la preparacion de Almivar à la Liſa, ò baſtante ſuelto, ſe pondràn en èl las Guindas, para que repitan otros veinte herbores, ſin dexar continuamente de eſpumarlos: lo que hecho, ſe apartaràn del fuego, dexandolas repoſar aquella noche: y al ſiguiente dia, haviendolas enjugado en el Cedazo, ſe pondràn à ſecar ſobre las hojas de cobre, pulverizadas de Azucar, en la Eſtufa. Para ſeis libras de Fruta baſtan tres de Azucar.

GUINDAS CON HUESSO EN LIQUIDO.

3 A ſeis libras de Azucar clarificado, y hecho Almivar à la pluma, ſe echaràn otras tantas de Guindas, que han de eſtàr quitadas por mitad los palillos, y aſsi enteras con ſu hueſſo, daràn diez, ò doce herbores cubiertos: apartadas del fuego, ſe dexaràn repoſar por eſpacio de media hora, à lo que ſe añadirà medio quartillo, ò poco mas, de zumo de uba eſpina, para que tomen color, que juntamente las dà un ſabor muy agradable: deſpues de lo qual ſe volveràn al fuego, dexandolas cocer, haſta que el Almivar ſe haya convertido en la preparacion à la perla, y entonces ſe podràn guardar en las vaſijas.

GUINDAS LIQUIDAS FRAMBUESSADAS, ò con mixtion del zumo de Frambueſſa.

4 Echaràn ſe en cinco libras de Azucar clarificado, y hecho à la pluma, quatro libras de buenas Guindas, y bien maduras, cuyo color ha de ſer tirante à bermejo, haviendolas primero partido por mitad el palito, ſe haràn dàr diez y ocho, ò veinte herbores à gran fuego, y ſe apartaràn de eſte para que repoſen por tiempo de una hora: lo que executado, ſe volveràn al fuego, haſta que el Almivar ſe eſpeſe un poco, à fin de que por eſta dilacion penetre el hueſſo, que es algo duro. Si ſe quiere dàr el guſto de la Frambueſſa, en una libra de Azucar preparado à la pluma, ſe echarà otra de eſta Fruta, y todo junto cocerà haſta que levante diez herbores, y ya frio, ſe colarà por el Cedazo, echando el Almivar ſolo deſtilado en la compoſicion de las Guindas;

pe-

pero se advierte, que en tal caso se ha de rebaxar de las cinco libras de Azucar precedentes una, por razon de esta, que se añade; y si no se quisiere gastar tanto tiempo en esta decoccion particular, se estrujarán las Frambuessas dichas en una servilleta limpia, añadiendo el zumo à las Guindas confitadas.

GUINDAS EN GAGITOS.

5 En una libra de Almivar preparado al soplo, se echará otra de Guindas ensartadas de tres en tres, ò de quatro en quatro, conforme fuesse el gusto de cada uno, atadas con un hilo por los pezones, ò palitos, y se cocerà todo junto, hasta que dè veinte herbores, y bien espumado, se apartarà del fuego, dexandolo enfriar, de donde se remudarà à una cazuela de barro, poniendolo dentro de la Estufa hasta el dia siguiente; que haviendolas enjugado en el Cedazo, se pondràn à secar dentro de la Estufa en la manera dicha.

Notese, que todas estas manifacturas executadas con las Gindas, se hace lo mismo con las Cerezas; pero con la diferencia, que las Guindas son mas especiales, y gustosas, que las Cerezas, por lo que se deberán usar siempre, que se huviere de dár su propio gusto, y sabòr à las otras Frutas.

GUINDAS CON GUIRNALDAS, O CORONAS.

6 Tomaránse seis libras de Guindas, las mas escogidas: á las quatro se les quitará los palillos, y los huessos, y á las dos restantes solo la mitad del palito, y todas juntas se confitarán como las de oreja: quando estén en su sazòn, se enjugarán sobre el Cedazo, y despues se irán poniendo sobre las hojas de cobre en el modo siguiente: Tomaráse una de las que tienen palillo, y en su contorno se pegarán por su orden tres de las que no le tienen, de suerte, que quede formada una corona, ò guirnalda, en cuyo medio estará la que tiene el palo levantado en alto, y haviendolas polvoreado de Azucar fino, se pondrán á secar en la Estufa.

FRAMBUESSAS EN SECO.

7 De las mas hermosas Frambuessas, no demasiadamente maduras, aunque sì bien limpias, se echarán el Almivar preparado à la buena pluma, la cantidad, que fuere razona-

ble: y en dando un herbòr cubierto, se retirarán del fuego, y espumadas bien, se mudarán à una cazuela de barro, para que reposen en la Estufa por espacio de veinte y quatro horas; y despues se preparán en el modo ordinario para secarlas en la Estufa.

Guardanse en la Estufa estas Frutas con su Almivar, porque mantiene mejor el calor, à causa de su recogimiento; no obstante se puede, á falta de esta, guardar en otro lugar proporcionado.

FRAMBUESSAS EN LIQUIDO.

8 En siete libras de Azucar preparado à la pluma, se pondrán cinco de Frambuessas de las mas gruessas, bermejas, y hermosas, y bien limpias, para que dèn doce, ò quince herbores á fuego grande: lo que hecho, se apartarán, dexandolas reposar por un breve tiempo, en cuyo espacio curiosamente se espumarán, repitiendo la decoccion hasta que el Almivar se espese, como gyropo, y yá frio, se pondrá en una vasija: y porque son demasiadamente secas, se podrá añadir al primer herbòr a cinco libras de Frambuessas un quartillo de zumo de Guindas, destilado por la servilleta, y passado por el Cedazo, como se dixo arriba en las Guindas en líquido Frambuessadas: y en lo demás se seguirá lo dicho, sin distincion alguna.

UBA CRESPA, O UBA ESPINA VERDE EN LIQUIDO, llamada por otro nombre Brussela.

9 Hendiránse con un cuchillo muy sutil las Brusselas para sacarlas los granitos, que tienen dentro, y se iràn poniendo en agua tibia muy clara al fuego: y quando se vieren nadar en la superficie de la agua, se sacaran con la Espumadera, remudandolas à otra mas fria, para que á fuego lento reverdezcan: y quando estèn bien blandas, se refrescarán en otra tercera agua mas fria, y bien enjutas en el Cedazo, se pondran en Azucar clarificado, hasta que dén catorce, ò quince herbores, ò mas, para que reciban bien el Azucar: lo que hecho, se dexarán reposar hasta el dia siguiente, que haviendolas destilado de su Almivar en el Ceda-

zo, se hará cocer à este, hasta la preparacion de la Perla, y sobre èl, se echará la Fruta, repitiendo otros cinco, ò seis herbores cubiertos; no restando para su conclusion, sino solo secarlas en la Estufa, como las Guindas de oreja.

BRUSSELA MADURA EN LIQUIDO.

10 Haviendo preparado cinco libras de Azucar à la Pluma, se añadirán quatro de esta Fruta, y todo junto cocerà à grande fuego, hasta que haya levantado catorce, ò quince herbores: despues de haver reposado, como cosa de media hora, se volverà à poner al fuego, hasta que el Almivar quede perfeccionado, como el precedente, y quando estè yà frio, se guardarà en vasija; pero si se quisiere hacer mas hermoso, y transparente, se exprimirà el zumo de tres libras de Guindas en una cazuela vidriada, y se repassarà por un Cedazo para echarlo en seis libras de Azucar preparado à la Pluma, à lo que se añadirán otras quatro de la Brussela, y todo junto darà doce, ò catorce herbores, y despues de haver reposado fuera del fuego, se volverà à cocer, hasta que quede bastantemente espeso el Almivar, y yà bien frio, se envasijarán.

Si se quiere dàr el gusto de la Frambuessa, se executarà para su execucion lo mismo, que con las Guindas.

BRUSSELA EN GAGITOS, Ò RAMITOS.

11 Se distribuirán en pequeños ramitos, ò gagitos quatro libras de esta Fruta, y se coceràn en Almivar preparado à la Pluma, hasta la cantidad de tres libras, ò poco mas, para que dèn dos, ò tres herbores; y bien espumadas, se meterán en la Estufa, sin sacarlas de el Perol: al dia siguiente, se enjugaràn en el Cedazo, y polvoreados los ramitos de Azucar fino sobre las planchas de cobre, se pondràn à secar en la Estufa.

BRUSSELA EN RACIMOS.

12 En quatro libras de Azucar preparado à la primera Pluma, se echaràn otras tantas de Brussela en racimo para que dèn cinco, ò seis herbores, y haviendolo dexado reposar cinco, ò seis horas, se repetirà la decoccion has-

ta otros très hèrbores; y deſpues de haverlos enjugado en el Cedazo, pueſtos por ſu orden los racimos en las planchas de cobre, y polvoreados de Azucar fino, ſe ſecaràn en la Eſtufa, guardando en lo demàs el orden de las otras Frutas, què ſe tiran en ſeco: cuya regla ſerà general para todas las que en adelante ſe huvieren de executar con eſta manifactura.

BRUSSELA BLANCA EN RACIMOS, Ò GAGITOS.

13 Separaránſe en pèqueños gajos très libras de Uba eſpina, y en quatro libras de Azucar preparado à la Pluma, ſe haràn dàr diez, ò doce herbores lentos, y haviendo eſpumado el Almivar fuera del fuego, ſe dexaràn repoſar por tiempo de dos horas; deſpues ſe paſſaràn por el Cedazo, y los prepararàn para tirarlos en ſeco en la Eſtufa, como las anteriores. Si ſe quiſieren conſervar en liquido, ò en ramitos, ſe practìca lo arriba dicho.

MORAS EN LIQUIDO, Ò SECAS.

14 Las que ſe han de confitar èn ſeco, no han de eſtàr demaſiadamente maduras, ſi no un poco verdes: coceranſe bien limpias, en Azucar preparado al Soplo, en donde daràn un ſolo herbor baſtantemente lento; y haviendole eſpumado, ſe meterà con ſu Peròl en la Eſtufa para tirarlas en ſeco, como las Bruſſelas: à una libra de Moras, correſponde otra de Azucar clarificado. Daſelas un hermoſo color aplicando à la decoccion ſu propio zumo exprimido por una ſervilleta.

Las liquidas ſe cuecen èn el Azucar preparado à la Perla: à quatro libras de eſta Fruta, ſe echan tres de Azucar, en el que ſolo daràn un herbor, y eſte, que ſea lento, à fin de evitar, que no ſe empaſten, ò deshagan, y dexarà repoſar haſta el dia ſiguiente, que ſe colarà el Almivar para cocerlo, haſta reducirlo à la Perla; y dentro de èl, ſe echaràn las Moras: ſi no huvieſſe baſtante Almivar, ſe añadirà un poco de Azucar, aſsimiſmo preparado à la Perla, y en enfriandoſe todo, ſe guardarà en vaſijas.

OTRA MANERA.

15 Se pueden confitar tambien de eſta ſuerte: Tomaràſe cinco libras de Azucar preparado à la pluma, y dentro de èl ſe haràn herbir ſiete libras de eſta Fruta, haſta que todo junto haya dado doce, ò quince herbores; añadiràſe à eſta decoccion otras dos libras de Azucar preparado à la pluma, y todo junto volverà à herbir, haſta que ſe haya reducido à la perla, con lo que ſe envaſijarà.

CAPITULO VI.

DE LAS NUECES EN LECHE, Y DE LAS CIRUELAS.

NUECES EN LECHE.

1 SE echaràn en agua fria las Nueces verdes tiernas, haviendolas quitado aquella exterioridad, haſta encontrar con lo blanco, y ſe haràn herbir algun breve eſpacio; de alli ſe mudaràn à otra agua, que eſtè cociendo, para mayor brevedad, y al querer romper el herbor, ſe ſacaràn, remudandolas à otra agua caliente: ſi haciendo la experiencia de el alfilèr, no ſe reſiſte, eſtaràn en ſu ſazòn. Para mantenerlas en mayor blancura, ſe aumentarà la agua con un puñado de piedra de alumbre molida, y ſe hara dàr un herbor; y bien refreſcadas en otra agua, y enjutas por un Cedazo, ſe meteràn en Azucar, muy ſuelto en infuſion, haſta el dia ſiguiente: y haviendolas enjugado, ſe pondràn en cazuelas, ò barreños vidriados, y dando un lento herbor al Azucar ſolo, ſe bañarà con èl la Fruta: ſe ha de obſervar, que no ſe hà de echàr el Azucar hirbiendo, ni de una vez, ſi no templado, y de tres veces, ò mas: al dia ſiguiente, ſe ſacarà el Almivar de la cazuela, dexando las Nueces, y ſe pondrà al fuego, para que dè cinco, ò ſeis herbores, aumentandole mas de Azucar, por lo que ſe huvieſſe de diſminuìr, y ſe echarà ſobre la Fruta, como dicho es: al dia ſiguiente, ſe executarà lo miſmo, à excepcion, que el Azucar hà de dàr quince, ò diez y ſeis herbores: al otro dia, ſe preparará el Azucar à la pequeña Li-

sa, y se executarà lo mismo, como en los passados dias: al dia siguiente, entre Lisa, y Perla: el ultimo dia à la Perla, aumentando cada vez el Azucar, con otro nuevo, para poder bañar las Nueces. Finalizaràn se metiendolas en la Estufa por toda la noche de aquel dia ultimo, y si estuviere el Azucar bien fuerte se guardaràn en los botes. Quando están en esta sazon, son muy blancas, por lo que se serviràn de Azucar buena. Secanse en la Estufa, como las demàs Frutas, bien bañadas de Azucar en polvo. Si las quisieren labrar con Citròn, como las de Victoria, haránse con la punta de un cuchillo algunas hendiduras, ò agugeritos, en los que se meteràn los pedacitos de Citròn, laboreandolos à medida del gusto, que se quisiere, y se secaràn en la Estufa.

NUECES NEGRAS.

2 Tomaràn se las Nueces verdes, legitimamente quitadas la cascarilla, sin descubrir lo blanco, se limpiaràn, y emblanqueceràn, como las de arriba, executando para saber si estàn en su sazon, la experiencia de el alfilèr; entonces se meteràn en agua fria, para que por tiempo de veinte y quatro horas, se refresque en su infusion: en cuyo espacio, se mudarà la agua dos, ò tres veces, y se meteràn en Azucar suelto, executando para finalizarlas las mismas precauciones, y diligencias, que en las blancas. Dividense en quatro porciones mas, ò menos, ò enteras, picadas con un alfilèr gruesso, ò con un palito bien aguzado en dos, ò tres partes, à medida de el gusto de el Artifice; pero se advierte, que se han de emblanquecer, y atemperar en el espacio de nueve dias en agua clara, remudada de veinte y quatro à veinte y quatro horas, ò poco menos: y para confitarlas se sigue el propio methodo, que en las precedentes.

CIRUELAS.

De las Ciruelas mas utiles para confitar, entre la varia muchedumbre de sus especies, son las que llaman comunmente Andrinas, ò Mirabeles, y algunas otras, de un dulzor muy apetecible, pero quasi inutiles, respecto à su sazon, por

por eſtàr la carne muy dura; y aſsi comenzarèmos por las Andrinas.

CIRUELAS ANDRINAS EN SECO.

3 Picaránſe con un alfilèr, ò con un cuchillito ſutìl de punta, aſsi por el pezòn, como por otras partes, ſegun pareciere conveniente para preſervarlas, que de eſte modo, no ſe abran, y reciban mejor el Azucar, y echaránſe en agua natural: remudadas de alli à otra, ſe pondràn al fuego, haſta que quieran levantar el primer herbor; lo que hecho, ſe ſacaràn à enfriar, volviendolas ſegunda vez à cocer, bien cubiertas à fuego muy lento, ò ſobre reſcoldo, ſin conſentir, que hierban de ninguna de las maneras, porque ſe ablandarian demaſiado: quando eſtuvieſſen verdes, y algo blandas, las refreſcaràn en otra agua fria, y ſe enjugaràn en el Cedazo, para meterlàs en Azucar ſuelto, haſta el otro dia, que ſe pondràn con ſu Azucar al fuego lento, ſin dexarlas herbir, ſi no ès en quanto ſe eſtremezca la decocciòn, (para lo que con curioſidad, y ſutileza, ſe meneàrà con la Eſpumadera de quando en quando,) y ſe apartarà de el fuego el Peròl, dexandolas en infuſion haſta el otro dia, que al Almivar ſolo, deſtilado de la Fruta en el Cedazo, ſe harà dàr ſiete, ù ocho herbores, metiendo entonces la Fruta, haſta que la decoccion ſe eſtremezca, como, que quiere romper el herbor, y ſe apartarà, dexandolo todo aſsi, haſta el otro dia, que ſe repetiràn en el Almivar, ſin la Fruta, aumentado de nuevo Azucar yà clarificado otros quince, ò diez y ſeis herbores, con lo que ſe bañaran las Ciruelas, que eſtaràn pueſtas en barreños, ò cazuelas vidriadas: al otro dia ſe preparará el Azucar à la Liſa: al otro, entre Liſa, y Perla, en el que haràn cocer la Fruta con la lentitud dicha: al ultimo dia, ſe uſarà de la preparacion à la Perla, en el que echaràn las Ciruelas Andrinas, que dèn ſiete, ù ocho herbores; cubiertas, y bien eſpumadas, las preparan, como las dèmàs Frutas, para ſecar en la Eſtufa.

El mejor Almivar para añadir à la preparacion de Azucar precedente, diſminuido yà por los baños, ò yà por las infuſiones, es el de los Albaricoques, porque eſte los mantie-

tiene verdes, destruyendo la blancura. Conviene assimismo, que las Ciruelas Andrinas, que se han de confitar, no estèn del todo maduras, lo que se deberà observar en el resto de las demàs Frutas.

Las otras especies de Ciruelas, se confitan de el propio modo: pero se advierte, que no todo genero de Ciruelas, sino las que se llegan à estas.

CIRUELAS ANDRINAS MONDADAS EN SECO.

4 A quatro libras de Ciruelas Andrinas, gruessas, y mondadas, se haràn dar un par de herbores en agua natural, si estuviessen duras; y haviendolas enjugado en el Cedazo, se echaràn dentro de otras tantas de Azucar preparado à la Pluma, hasta que hayan dado cinco, ò seis herbores; y haviendolas dexado reposar por tiempo de dos horas, apartadas del fuego, se pondràn con la Espumadera en una cazuela de barro vidriada, repitiendo en el Almivar algunos herbores, hasta que se haya hecho mas fuerte, que entonces, se echara la Fruta dentro, para que todo junto dè otros quatro herbores, y haviendose enfriado, se envasijaran.

Si las Ciruelas estuviessen maduras, se omitirà el herbirlas en la agua comun, y la decoccion no se executarà si no à la Perla: observando para perfeccionarlas, el propio orden, que en las duras.

Las demàs Ciruelas, se confitan del mismo modo.

CIRUELAS MIRABELES.

5 Bien picadas en varias partes con un alfilèr gruesso las Ciruelas Mirabeles, se haràn herbir en agua natural, hasta, que comienzen à nadar por encima, que se mudaràn à otra agua fria para refrescarlas; y haviendolas puesto, pues, bien enjutas en el Cedazo, sobre una cazuela, ò barreño, se echará sobre ella el Azucar clarificado bien caliente, dexandolas assi en infusion, hasta el dia siguiente, que cocido el Almivar solo a la pequeña Lisa, se echarán dentro las Ciruelas para que dèn siete, ù ocho herbores: al otro dia, se cocerá á la grande Lisa el Almivar, y al ultimo á la Perla; y en cada uno de estos dias, como se dixo

en

en el primero, ſe dará dentro de el Almivar ſiete, ù ocho herbores á la Fruta: y porque aquel ſe gaſtará demaſiado con los baños, el fuego, y las infuſiones, ſe aumentará cada vez de nuevo Azucar clarificado, para que todas igualmente ſe bañen: ſe advierte, que los herbores dichos, han de ſer ſolo cubiertos, de modo, que no rompan, ſino ſolo, que ſe eſtremezca la agua, haciendo algun ruido ſenſible. Executadas eſtas diligencias, al quarto dia, ſe enjugarán, y prepararán, para ſecarlas en la Eſtufa en el modo ordinario.

OTRA MANERA.

6 Se pondrán en un Peròl con agua hirbiente quatro libras de Ciruelas grueſſas, maduras, y eſcogidas, picadas, como las antecedentes para que dèn quatro, ò cinco herbores; y enjugadas en el Cedazo, ſe echarán en cinco libras de Azucar preparado á la Pluma, haſta que dèn cinco, ò ſeis herbores; deſpues de lo qual, ſe dexaràn repoſar por eſpacio de un dia, bueltas á cocer, haſta que el Almivar ſe haya eſpeſado; y quando eſtèn frias, ſe pondrán en las vaſijas deſcubiertas, que al otro dia ſe enjugarán: eſto ſe hace para que evapore alguna malicia, ſi la tiene, y para que aſsimiſmo ſe mantengan mas lago tiempo; pues de lo contrario facilmente ſe revendrian.

A las Ciruelas Andrinas algunos no las paſſan la agua, lo que ſe ha de executar, obſervando en los demàs lo arriba dicho.

CIRUELAS ANDRINAS ROJAS.

7 A quatro libras de Ciruelas Andrinas rojas, Imperiales, ù otras, ſe hendiràn como à los Albaricoques para quitarles los hueſſecillos, y en otras tantas de Azucar clarificado en un Peròl, ſe pondràn à fuego lento, ſin permitir, que hierban, ſi no interiormente, y con mucha ſuavidad, à fin de que no ſe deshagan; para lo que con ſutileza ſe removeràn de quando en quando: en eſtando medianamente blandas, ſe apartaràn del fuego para que ſe enfrien, y ſe meteràn à enjugar en el Cedazo, en cuyo intermedio cocerà el Almivar haſta la preparacion de la Liſa; y quando eſtè en eſte punto, ſe echarà la Fruta dentro para que dè ſiete, ù ocho herbores cubiertos; y bien eſ-

pu-

pumado, se apartarà del fuego, passandolas con su Almivar à una cazuela, ò barreño, y dexandolas reposar toda aquella noche, hasta el siguiente dia, que se prepararàn en el modo comun para secarlas en la Estufa.

CIRUELAS A MEDIO AZUCAR, Y OTRAS.

8 En dos libras de Azucar preparado à la Perla, se echaràn otras tantas de Ciruelas, haciendolas dar un pequeño herbòr tan solamente, las que apartadas del fuego, se dexaràn reposar por espacio de dos dias, en cuyo interin, ò à corta diferencia havrà penetrado bien el Almivar, y supurado su zumo natural; lo que executado, se volverà todo al fuego para que cueza, hasta ranto, que se haya convertido el Almivar à la Perla: despues se passara à la cazuela, ò barreño para que reposen hasta el dia siguiente, que se prepararàn para secarlas en la Estufa.

¶ Todo genero de Ciruelas buenas, se pueden confitar de este modo. Confitanse tambien mondadas, haviendolas antes passado por agua al fuego, guardando en lo demas, assi para secarlas, como para todo el resto, las reglas, que se notan en las demàs Ciruelas.

CAPITULO VII.

DE LAS PERAS, QUE SE HAN DE CONFITAR en seco, y guardar en liquido.

ESTA Fruta se divide en distintos generos con variedad de nombres. Confitanse solas las Cermeñas blancas, y otras algunas: las demàs, ò son demasiado grandes, ò demasiado duras para este ministerio, y assi solo son utiles para las Pastas, Compotas, y Mermeladas, que se executaràn sin distincion alguna, como las de todas las demàs Frutas. Guardanse con mucho asèo, y limpieza todo genero de Peras confitadas, tanto en liquido, como en seco.

PERAS BLANQUILLAS.

1 Esta Fruta es una de las mas tempranas, por cuya ra-

zon

zon es muy eſtimada : confitanſe , mas por ſatisfacer la novedad, que por otro reſpeto alguno, haciendo de ellas Compotas , ò tirandolas en ſeco : preparanſe del modo ſiguiente. Deſpues de bien picadas encima del pezòn con un alfilèr , ſe pondràn en un Peròl de agua , que eſtarà al fuego , para que ſin herbir , ſe vayan cociendo , y ſi quiſiere romper el herbòr , ſe rociaràn con agua fria ; y quando eſtèn ya blandas, ſe dexaràn enfriar apartadas del fuego , para mondarlas, echandolas à refreſcar en otra agua fria , conforme ſe vayan limpiando ; y deſpues de haverlas enjugado en el Cedazo, ſe aplicaràn al fuego en un Peròl , que tendrà Azucar clarificado , para que dèn quarenta , ò cinquenta herbores , que ſe apartaràn del fuego , dexandolas en ſu infuſion haſta el dia ſiguiente , que haviendolas enjugado de ſu Almivar en el Cedazo , ſe cocerà eſte ſolo haſta reducirlo à la preparacion llamada de la Liſa , y dentro de èl ſe echarà la Fruta , y darà uno , ò dos herbores : al otro dia ſe cocerá el Almivar entre Liſa , y Perla , y al tercero à la Perla : advirtiendo , que cada dia de eſtos dos ultimos ha de dàr dentro de dicho Almivar la Fruta diez , ò doce herbores tan ſolamente , cubiertos , la que ſe guardará , para tirarla en ſeco quando huviere neceſsidad , lo que ſe executa del miſmo modo , que los Albaricoques : pero porque eſtará demaſiado eſpeſo , ò fuerte , meteraſe la vaſija en un Peròl de agua hirbiendo , para que ſe liquìde , por cuyo medio ſe podrà ſacar la Fruta , y prepararla , tirandola como las demàs en ſeco. Conſervanſe mucho tiempo de eſte genero , cubriendo las Peras con papeles blancos , que ſe remudaran de tiempo en tiempo , para que no reciban humedad.

¶ Todas las demàs diferencias de Peras ſe confitan enteras , ò conforme ſe quiere , executando lo miſmo , que con las paſſadas.

¶ Las Cermeñas ſe pueden confitar tambien.

BERGAMOTA MOSCATEL.

2 La mas excelente para confitar entre todas ſuertes de Peras , es la Bergamota Moſcatèl : echa de sì un olòr muy fragrante , y ſuave , como al modo de Almizcle ; es llamada de

de algunos Pera Siciliana, y de otros Pera Moscatèl chica de Otoño. Confitase por el propio orden, que las demàs.

CAPITULO VIII.

DE LOS ALBERCHIGOS, HIGOS, CASTAÑAS, y Yerva Angelica.

ALBERCHIGOS VERDES.

1 TOmaranse los Alberchigos, que tengan el hueso blando, y no acabado de formar, y se coceràn en la lexia hecha del mismo modo, que la del Cap. IV. de los Almendrucos, à distincion, que ha de ser un poco menos fuerte, porque la pelusilla de los Alberchigos es menos, mas blanda, y facil de quitar: quando estèn en el punto, que las Almendras, esto es, que la pelusa se haya caìdo, se passaran por la agua fria, para blanquearlos, y se reverdeceràn sobre el rescoldo, al modo, que los Albaricoques: quando estèn en esta sazòn, se pondràn en Azucar clarificado, como las Almendras del citado Cap. IV. observando, assi para tirarlas en seco, como para conservarlas en lìquido, las mismas reglas. Si el Alberchigo estuviesse un poco duro, se mondarà, como los Albaricoques verdes.

ALBERCHIGOS MADUROS, O ABRIDORES.

2 Los Alberchigos se confitan enteros, y no partidos, como las demàs Frutas, à causa de su carnosidad blanda, y demasiado muelle: mondarànse los que se juzgaren suficientes, y se quitaràn los huessos con mucha sutileza, para lo qual se hendiràn con un cuchillito la parte, que fuere necessaria, por donde puedan salir los huessos, y se emblanqueceràn en agua natural al fuego, y conforme vayan subiendo encima de la agua, se iràn sacando con la Espumadera, para remudarlos à otra agua fria: y haviendolos enjugado en el Cedazo, se meterà n en Azucar clarificado, donde herbiràn, hasta tanto, que no espumen mas; y porque la espuma dañaria à esta, y las demàs Frutas, se quitarà con curiosidad, sin dexar cosa alguna: lo que hecho, se mantendràn en infusion, hasta el otro dia, que haviendolos apartado

do de ſu Almivar por el Cedazo, ſe cocerà à eſte ſolo, haſta la preparacion à la Liſa, aumentado de otro nuevo Azucar clarificado, y dentro ſe meterà la Fruta, para que dè un ſolo herbòr: al ſiguiente dia, haviendo enjugado en el Cedazo los Alberchigos, ſe cocerá el Almivar á la preparacion Perla, renovado de otro Azucar, aſsimiſmo preparado á la Perla, y ſe repetirá otro herbòr lento con la Fruta, y ſe meterán á repoſar aquella noche en la Eſtufa, haſta el dia ſiguiente, que ſe podrán tirar en ſeco, ò ſi no, ſe guardaràn en líquido. Confitanſe tambien á medio Azucar, ò en oreja, como los Albaricoques, ò eſtendidos unos ſobre otros, que quando ſon pequeños, ſe juntan facilmente.

DURAZNOS, Y MELOCOTONES.

3 Los Duraznos, y Melocotones ſe confitan del miſmo modo, que los Alberchigos. El Melocoton, ò Durazno blanco, entre eſtas eſpecies de confiturà, es el mejor para eſte uſo.

HIGOS SECOS, Y LIQUIDOS.

4 Elegiránſe los Higos medio maduros; y picados por el pezon con un alfilèr, ſe dexaràn dar en agua hirbiendo, pueſta al fuego, quince, ò diez y ſeis herbores, para que ſe ablanden, y expelan ſu malignidad; y quando eſtèn medio frios, ſe refreſcaràn en otra agua natural: enjugaránſe deſpues en el Cedazo muy bien, para echarlos en quatro libras de Azucar preparado à la Perla, en cantidad de otras quatro de eſta Fruta, y aplicado todo al fuego, darà quatro herbores cubiertos, poniendolos à repoſar en la Eſtufa en una cazuela de barro vidriado, bien eſpumado, porque no ſe incorpore aquella eſpumilla, que es como la hez de eſtas decocciones. Al otro dia ſe apartarà la Fruta del Almivar, para que dè diez, ò doce herbores, y ſe bañaràn con èl los Higos: al ſiguiente dia ſe executaràn las propias diligencias, reſtando ſolo tirarlos en ſeco, ò guardarlos en líquido, ſegun lo pidiere la ocaſion, ò como ſe quiſiere.

YERVA ANGELICA, ESPECIE DE APIO.

5 La Angelica es una yerva muy pectoràl, y oloroſa: cogeſe tres veces al año, en la Primavera, Eſtìo, y Otoño:

el

el mejor tiempo es quando los tallitos, que la mantienen, están medianamente grueſſos: antes de que haya brotado la grana, ò ſimiente; y aſsi freſca, como ſe coge, ſe la quita las hojas, dividiendolas en porciones como la mano, y todo el cutis exterior ſe las quitarà, refreſcandolas deſpues en agua fria; de alli ſe paſſarán à otra hirbiendo, para que ſe emblanquezcan, cociendolas à grande fuego, haſta que tomadas entre los dedos, facilmente ſe deshagan, y entonces bien cubiertas, ſe dexarán reposar fuera del fuego por tiempo de dos horas, poco mas, ò menos, en cuyo intermedio havrán reverdecido: haviendolas repaſſado para qoe ſe refreſquen bien por otras dos aguas frias, y bien enjutas en el Cedazo, ſe harán dár en Azucar clarificado diez, ò doce herbores, eſpumandolas como las demàs curioſamente, y remudadas à una cazuela, ſe dexarán en ſu infuſion haſta el otro dia, que al Almivar ſolo ſe hará herbir, haſta que eſtè preparado à la Perla chica, con lo que ſe bañará la Fruta: deſpues de dos, ò tres dias ſe volverá á cocer el Almivar ſolo á la grueſſa Perla, y ſe echará en ella Angelica: ultimamente ſe concluirá, ſecandola en la Eſtufa, como las demás Frutas; y porque el Azucar ſe conſume con los baños, y decocciones, ſe aumentarà de otro nuevo, para bañar igualmente la Angelica.

CASTAÑAS CONFITADAS.

6 Eſcogeránſe las Caſtañas mayores, de un color reſplandeciente, ingertas, y llanas, á las que ſe quitarán las caſcaras de fuera, y ſe pondrán dos Peroles de agua al fuego; y quando hayan herbido, meteránſe en el uno las Caſtañas para que dèn cinco, ò ſeis herbores, y de alli ſe mudaràn con la Eſpumadera al otro Peròl, tambien de agua hirbiendo, pues con eſto ſe acabarán de blanquear; y no las hará daño, antes sì mucho provecho, que en lugar de ſer dos eſtas aguas, ſean quatro, ò cinco, pues con eſto ſaldrán mas claras, y blancas; y para conocer ſi eſtán en ſu punto, ſe hará la experiencia del alfilèr: deſpues que ſe haya templado la agua fuera del fuego, ſe limpiaran las Caſtañas de la ſegunda cortecilla, ò telilla, y para que no ſe deshagan, ò quebranten, ſe irán ſacando con la Eſpumadera con baſ-

tan-

fante tiento, y bien limpias, ſe irán paſſando por otra agua tibia: enjugadas ſobre una ſervilleta, ſe refreſcarán en otra agua fria, pues con eſto ſe purifican mas; y bueltas á enjugar, ſe meterán en Azucar clarificado algo fuerte, aplicandole fuego lento, de modo, que no rompa el herbor, ſi no es, que ſolo ſe eſtremezca el Almivar, que entonces ſe guardarán en ſu infuſion en la Eſtufa, ò ſobre reſcoldo: al dia ſiguiente, aumentado el Almivar de Azucar clarificado, y ſin la Fruta, ſe cocerá haſta la pluma, en el que ſe echará la Fruta, quando eſtè ya templado, y ſe volverá á la Eſtufa haſta el otro dia, para tirarlas en ſeco en el modo ſiguiente. Sacaránſe del Almivar con mucho cuidado las Caſtañas, porque ſi no, facilmente ſe deshacen; y ſe irán paſſando por agua tibia, que eſtará en un Perol, à fin de que ſe limpien del Azucar, y ſe enjugarán con el miſmo tiento ſobre una ſervilleta: lo que executado, ſe meterán en otro Azucar nuevo, preparado á la pluma: (que es el punto de las Frutas, que ſe tiran en ſeco) deſpues de apartado del fuego, y un poco repoſado, ſe dexará enfriar, haſta que ſe pueda ſufrir la mano en un coſtado del Perol: y tomando entonces una cuchara manuable, y aſiendo con una mano el Perol, para que eſtè firme, ſe batirá ſuavemente con la cuchara por un lado el Almivar, ſin que ſe encuentre con las Caſtañas, para blanquecerlo; y quando eſtè en eſta ſazon, con un tenedor ſe irán ſacando las Caſtañas por aquel coſtado, y ſe pondrán ſobre rexillas de alambre para que ſe ſequen: lo que hacen muy promptamente, y ſon de un guſto muy agradable.

Si tuvieſſen que confitar otras Frutas, como Cidras, y Naranjas, conviene, que primero ſe hagan eſtas, que las Caſtañas, reſervandolas para lo ultimo; porque negrecen, y engraſſan eſtremamente el Azucar, y no ſirve para otra coſa, ſino es para Compotas.

CAPITULO IX.

DE LAS MANZANAS AGRIAS, UBAS Moſcateles, Membrillos, y ſu carne.

LA Manzana es muy ordinaria, y poco uſada en la confitura, por cuyo motivo ſe deberá hacer lo menos, que

se pueda. Es buena para pastas, y mermeladas, y principalmente para las Compotas; pero á falta de otras Frutas, se puede usar de ellas de la manera siguiente, en líquido, ò en seco.

MANZANAS AGRIAS.

1 Haviendo mondado, y dividido en dos partes iguales, ò en quatro, bien limpias de sus corazones las Manzanas agrias, hasta en cantidad de cinquenta, mas, ò menos, segun las que se huvieren de confitar, se echarán en agua fria, para que se refresquen, y se passarán de alli á otra hirbiendo, que estarà èn un Peròl al fuego, y todo junto se hará cocer fuertemente: quando estuvieren blandas, no demasiado, que facilmente se deshagan, que se conocerá por el tacto, se enjugarán en el Cedazo, para meterlas en el Azucar clarificado, preparado á la Perla, en donde darán quatro herbores interiores, ò lentos, con lo que se apartarán del fuego, dexandolas reposar en su infusion, mudadas de una cazuela en la Estufa hasta el dia siguiente, que se separará el Almivar de la Fruta, para que dè un par de herbores, y con èl se bañará dicha Fruta, que havrá de estár en la cazuela. Esta diligencia se repetirá por tres, ò quatro dias consecutivos, y al ultimo se concluirá, dando á la Fruta, y Almivar todo junto un par de herbores cubiertos; y quando estè á medio enfriar, se prepararàn para sirarlas en seco, como las precedentes. Si se quisieren conservar en líquido, se podrá executar facilmente, poniendolas en las vasijas, con tanto Almivar, quanto sea suficiente para que las Manzanas naden, ò queden cubiertas. Haráse de esta confitura provision antes, que llegue el Invierno.

AGRACES EN LIQUIDO.

2 En un Peròl, que estè con agua hirbiendo, se echarán quatro libras de Agraces gruessos, y bien limpios de sus granitos, que se havrán sacado por unas pequeñas cisuras, con la punta de un cuchillito muy sutil hechas, (haviendolos primero refrescado en agua natural, y fria) para que dèn tres, ò quatro herbores; y apartados del fuego, se pondrán á reverdecer por espacio de cinco, ò seis horas, bien cubiertos entre rescoldo, ò sobre ceniza caliente: despues de lo qual,

qual, y de haverlos enjugado en el Cedazo, ſe meterán en Azucar clarificado preparado á la Pluma, para que dèn ocho, ò diez herbores; lo que executado, ſe ſacarán con la Eſpumadera, poniendolos en una cazuela de barro vidriado, en cuyo interin havrá dado el Almivar otros diez, ò doce herbores, y ſe verterá ſobre los Agraces; volveráſe todo junto en el Perol al fuego, para que repitan ſiete, ù ocho herbores; y haviendolos remudado á una cazuela para que ſe enfrien, los guardarán.

OTRA MANERA.

3 De los yá preparados Agraces, arriba dichos, limpios yá de ſus ollejos, ſe echarán en una libra de Azucar en polvo muy fino, y desleìdo en frio, haſta en cantidad de otra libra, y todo ſe hará dár un herbor, eſpumandolo con curioſidad; y deſpues ſe apartarán, y envaſijaràn, con lo que ſerá un dulce muy grato al guſto. Confitanſe de eſte propio modo los Agraces en ſus gagitos, con ſus ollejos, ò como ſe quiere.

AGRAZ EN SECO.

4 Deſpues de haver preparado de el modo mencionado los Agraces, à diſtincion, que el Azucar clarificado en que ſe han de echár, ha de ſer á la primera Perla; y quando llegue à ſu concluſion, á la Perla mas fuerte, para poderlos tirar con mas facilidad en ſeco; y quando yá eſtèn frios, ſe diſpondrán, como ſe dixo en el Cap. 5. de las Guindas en oreja, para concluirlos, ſecandolos en la Eſtufa. Si ſe quiſiere, ſe dexarán con el palito, ò en gagitos.

MOSCATELES LIQUIDOS MONDADOS.

5 A quatro libras de maduros Moſcateles, que tengan un poco de verdòr, haviendolos quitado el ollejo, y los granitos, como ſe ha dicho, ſe pondrán en agua natural, y de alli ſe paſſarán á otra caliente, para que ſobre el reſcoldo por tiempo de una hora ligeramente reverdezcan, muy bien cubiertos, de modo, que no evaporen; y ſe meterán, enjutos en agua, en el Cedazo, ſobre quatro libras de Azucar preparado á la Pluma, para que á grande

fuego, que no tenga llama, dèn catorce, ò quince herbores. Si el Almivar està perfeccionada, despues de yá frio en una cazuela, se guardarán en las vasijas.

OTRA MANERA.

6 Escogeránse las Ubas Moscateles, que estèn á medio madurar, y que verdeen: si se quisiere se mondarán, y quitarán los granitos, ò segun fuere la voluntad de el Maestro; reverdeceranse, como las demás, (no obstante, que sin esta circunstancia se confitan,) y se meteran en el Almivar preparado á la Lisa, sin consentir, que hierban, sino es, que solo se estremezcan; despues de lo qual, se separarán de el Almivar, para que este solo pueda cocer hasta la preparacion Perla, y quando estè en este punto, se echarán en èl las Ubas, en donde darán algunos herbores cubiertos, sin dexar de espumarlos continuamente; despues se pondrán en las vasijas descubiertas, hasta que se haya enfriado. Si al principio se mezclasse con ellas un poco de su propio zumo, se las añade notable gusto, y gracia.

MOSCATELES EN RACIMO.

7 Quando estè yà preparado el Azucar à la Pluma, se irán distribuyendo los racimitos, ò gajos de Moscateles, sin amontonarlos, donde darán algunos herbores cubiertos, ò lentos, sin dexar continuamente de espumarlo, hasta reducirlo à la coccion Perla; apartaránse entonces de el fuego, y despues de frio, se passarán à gotear, ò enjugar en el Cedazo, preparandolos para secarlos en la Estufa. Deberánse elegir para esto, no como para los de en liquido, sino que estèn un poco mas maduros los Moscateles.

DE LOS MEMBRILLOS, Y SU CARNE.

Es el Membrillo una de las Frutas mas caseras, y tambien de las que estàn mas en uso entre los particulares.

MEM-

MEMBRILLOS LIQUIDOS.

8 Elegiranſe los Membrillos, que eſtèn ſanos, maduros, y amarillos, y ſe picaràn con la punta de un cuchillo, metiendolos en agua à cocer, haſta tanto, que eſtèn bien blancos: deſpues ſe paſſaràn à otra agua fria, en donde ſe mondaràn, quitandoles la caſcarilla exterior, y divididos en quarterones, limpios del corazon, que es donde ſe depoſitan las pepitas, y aquella telilla exterior, ſe paſſaràn à otra tercera agua, y de alli, deſpues de haverlos enjugado en el Cedazo, ſe echaràn en el Almivar preparado à la Liſa, bien cubiertos, haciendolos cocer con ſuavidad, ſin que levante el herbor, para lo qual, de tiempo en tiempo, ſe apartaràn de el fuego, y ſe eſpumaràn con curioſidad; y quando ſe haya reducido el Almivar à la Perla, deſpues de bien frio, ſe guardaràn en vaſijas. A una libra de Fruta correſponde otra de Azucar.

Algunos para que queden rojos, lo que es muy bueno, echan un vaſo de vino tinto generoſo, color de granate, y lo cuecen con el Azucar, y los Membrillos. Otros en lugar de vino, ſe ſirven generalmente de la cochinilla preparada de el modo ſiguiente, lo que no es tan bueno, como el vino, y ſolo dá el color material, ſin añadirle mas perfeccion: Mueleſe para eſto en un pequeño mortero, ò almirèz con otro tanto de hez de vino purificado, y todo ſe mete en un vaſo de agua hirbiendo, revolviendolo con una cucharita, y añadiendo un polvo de alumbre molido; junto todo, y mezclado, ſe pondrà al fuego por un leviſsimo tiempo, y ſe paſſará por un lienzo cerrado para echarlos en los Membrillos, quando eſtèn.

CARNE DE MEMBRILLOS.

9 De los mas grueſſos Membrillos, grandes, maduros, amarillos, y ſanos, ſe tomará haſta en cantidad de ocho, dividiendolos por pequeñas porciones, y en azumbre, y media de agua, ſe conocerán eſtos, reducidos á una en el fuego, ò poco mas; y deſpues paſſados por una ſervilleta, y clarificado quatro libras de Azucar (para cada quartillo

de esta decoccion, se necesita una libra de Azucar,) y se meterán los yá dichos Membrillos, para que hierban, hasta que estèn convertidos en Jalèa; hecho esto, se dexarán enfriar un poco, y se espumará para ponerla en los vasos: y si todavia no están bien rojos, se añadirá á la decoccion la cochinilla preparada, ò el vino. Es utilisima para los disentericos.

OTRA SUERTE DE PREPARARLOS.

10 Dividiránse los Membrillos, que tengan las calidades precedentes en quatro partes, sin mondarlos, ni quitarlos las pepitas, y en agua natural, se cocerán, hasta tanto, que se hayan convertido en Mermelada; despues se enjugarán dentro de una servilleta, sin oprimirlos, ò si no se pondrán á gotear sobre el Cedazo, y en Azucar preparada á la Caña se echarán, añadiendo vino blanco generoso á medida de la voluntad de el Operante; esto es, si se quisiere dár color blanco, y un sabor realzado; si no, se le aplicará otro qualquiera, para darle distinto color: á todo esto se juntará un poco de Clavo de especia, Canela, Almizcle, y Nuez moscada, todo bien molido, y se hará herbir dulcemente por todos lados, espumandolo, y revolviendolo con cuidado de tiempo en tiempo, con un cucharòn, hasta que estè reducido á la preparacion Perla, que es en lo que consiste la Jalèa. Sacaráse del fuego, y se pondrá en vasijas para quando la ocasion lo pidiere. Si se quisiere dár un color rojo subido, se acudirá á la cochinilla preparada.

CAPITULO X.

DE LAS NARANJAS, Y SUS FLORES.

ESTA Fruta, que es propiamente de Invierno, tiene uno de los primeros lugares, y estimacion: y por que sus Flores se cogen en Estìo, tratarèmos primero de ellas, y despues proseguirèmos, especificando el modo de confitar las Naranjas, segun el orden, que les corresponde;

es

es á ſaber, Naranjas de la China, de Portugal, del Puerto, y otras dulces, agrias, y agridulces.

FLORES DE NARANJA CONFITADAS EN LIQUIDO, y ſeco.

1 Echaránſe en un Perol grande, que tendrá agua, las Flores de Naranja, y haviendo dado veinte herbores, ſe experimentará, ſi al ponerla entre los dedos, facilmente ſe eſtienden; y con la mayor promptitud, ſe ſacarán, y pondrán en agua fria: (de cada vez ſe harán dos, ò otres libras de Flor,) y ſi ſe engraſſan entre los dedos, ſe paſſarán á otra agua fria, aumentadas del zumo de Limon: pero ſe deberá notar, que para lo que ſe va á decir, ſe ha de echar ſiempre el Almivar, no hirbiendo, ſino ſolamente tibio. Preparada yá la Flor, y pueſta ſobre cazuelas, ſe echará encima el Azucar preparado á la Liſa, dexandolo en infuſion, haſta el tercero dia, que ſeparando el Almivar de la Flor, ſe cocerá haſta que ſe haya convertido en la pequeña Perla, y ſe derramará ſobre dicha Flor, poniendola deſpues en los vaſos deſtinados para eſte fin, ſin cubrirlos haſta el proximo dia; y no ſe ponen al fuego porque no ſe paſſen.

Para tirarlas en ſeco conviene, que la ultima coccion, que ſe ha de echár ſobre la Flor, eſtè ſolo à la Liſa; y quando ſe hayan enfriado, ſe enjugarán en el Cedazo, polvoreandolas por todas partes (para lo que ſe volverán del uno al otro lado) de Azucar de lo mas candido, y hermoſo, pues con eſto ſalen mas blancas.

FLORES DE NARANJA EN BOTONES.

2 Haviendo picado en diverſos ſitios las Flores de Naranja en botòn con un alfilèr; eſto es, metiendole deſde el extremo inferior, haſta el ſuperior, y por el medio de travès, ſe echarán en una ſervilleta blanca, atandola las puntas con un cordèl, de modo, que eſtèn un poco oprimidas, y reſervando ſolo un puñito; pondránſe deſpues en un Perol, que tendrá agua cociendo, y todo junto ſe cocerá haſta que eſtèn en punto, haciendo para efecto de co-

conocerlo la experiencia de el alfilèr, ò de aplicarlas entre los dedos, lo que ſe podrá executar con las que ſe reſervan, cociendolas al miſmo tiempo con las de el paquete; y para que ſe mantengan mas blancas, ſe añadirá á todo un poco de alumbre, ò agrio de Limon; hecho eſto, ſe refreſcarán en dos, ò tres aguas frias; y de alli ſe paſſarán á enjugar en el Cedazo: concluyendolas, tanto para guardarlas en liquido, como tirarlas en ſeco, del propio modo, que las antecedentes; ſolo sì, que para ſecarlas ſe uſará preparandolas primero de la Eſtufa.

NARANJAS DE PORTUGAL EN QUARTERONES, ò rajitas.

3 Tornearànſe lo mas ſutil, que ſea poſsible las Naranjas de Portugal, que ſean de las más llanas, y grueſſas de caſcara; hechas quarterones, ò divididas en rajitas, ſe refreſcarán en agua natural, y de alli ſe paſſarán á otra agua hirbiendo, limpias de la carne, en que ſe contiene el zumo: conoceránſe que eſtán en ſazon; eſto es, ſi han cocido baſtante, picandolas lentamente con el alfilèr, haſta que le deſpida; y eſtando en eſte punto, ſe paſſarán, haviendolas primero refreſcado en dos, ò tres aguas, ò mas, que con eſſo las quitará mejor el agrio, y enjugadas bien en el Cedazo, ſe paſſarán al Azucar clarificado, para que dèn ſiete, ù ocho herbores cubiertos, y ſe dexaràn repoſar en infuſion haſta el dia ſiguiente, que ſe volverà todo junto al fuego, haſta que el Almivar ſe haya reducido à la Liſa, dexandola en infuſion: al otro dia, ſe ſeparará el Almivar de las Naranjas, mètiendolas en las vaſijas; y el Almivar, ſe cocerà haſta la Perla, echandole deſpues ſobre eſta Fruta, y ſe conſervaràn, haſta que haya neceſsidad de tirarlas en ſeco: obſervando para ello lo miſmo, que ſe dirà quando ſe trate de las Cidras, que ſe han de tirar en ſeco.

NARANJAS DE PORTUGAL ENTERAS.

4 Haviendo torneado ſutilmente las Naranjas de Portugal, y deſpues de emblanquecidas, como las paſſadas al fuego, lo que ſe cocerán, como ſe ha notado, por la experien-

riencia de el alfilèr; y refreſcadas en tres, ò quatro aguas, ò mas, ſe quitarà el zumo, ò agrio de dentro por un pequeño agugero, hecho al tiempo de tornearlas en el pezòn, con una cucharita hecha apropoſito; y en lo demàs ſe obſervárà lo miſmo, que ſe dixo en el precedente para tirarlas en ſeco.

Las Naranjas de la China, y las agridulces del Puerto, ſe confitan del propio modo. Las de la China ſe pueden confitar enteras, quitandolas ſolo el pezòn, y aquello mas duro, por medio de un agugerito para que penetre mejor el Azucar, que con eſſe, y el natural dulzor, que tienen ſon muy guſtoſas.

NARANJAS AGRIAS.

5 Divididas en quarterones, ò en rajitas las Naranjas agrias, deſpues de haverlas emblanquecido como las demàs, ſe templaràn en agua natural; y para que pierdan ſu agrio, ſe remudarà la agua cada dia dos, ò tres veces; y en lo demás ſe ſeguiràn las propias reglas. Son las mejores las que nacen entre los grandes Naranjos, y las de Portugal, que ſon de eſta miſma calidad.

ROSQUILLAS DE NARANJAS, Y LUQUETES.

6 Haviendo torneado lo mas largo, que ſer pueda las mas delicadas Naranjas de naturaleza dulces, ſe pondràn en agua al fuego las torneaduras, y ſe coceràn haſta que eſtèn algun tanto blandas, lo que ſe conocerà por la prueba de el alfilèr; ſe paſſaràn à otra agua fria para que ſe refreſquen, y haviendolas enjugado en el Cedazo, ſe meteràn en el Azucar clarificado para que dèn veinte herbores, y apartadas del fuego, ſe dexaràn repoſar haſta el dia ſiguiente, que haviendolas ſeparado, y enjugadolas de el Almivar, ſe cocerà eſte ſolo, haſta que eſtè a la Liſa; ſobre lo que ſe echarà la Fruta para que dè dos, ò tres herbores: al otro dia, ſe concluiran como las demàs en liquido. Para tirarlas en ſeco, ſe meterà la cantidad, que ſe neceſsitare en el Azucar preparado à la pequeña Pluma, haſta que dè dos, o tres herbores cubiertos; deſpues ſe pondràn à enjugar ſobre rexitas de alambre, y ſe ſecaràn en la Eſtufa, uſan-

usando antès las demàs precauciones: si se estuviere de prisa, se batirà el Azucar contra un lado del Perol con una cuchara, hasta que estè blanco, por donde se iràn passando las rosquillas, hechas antes en contorno del dedo, y se secaràn sobre las rexillas; y si fuesse necessario en la Estufa. Hacense rosquillas tambien blancas, y amarillas; las amarillas son las que se tornearon, que es la primera cascara de la Naranja; y las blancas de la segunda torneadura, que es la carne blanca. Hacense tambien rosquillas verdes, de torneaduras de Naranjas verdes de jardin, que son muy buenas para confitar, las que se executan de el propio modo, que las demàs Naranjas: sirven estas ultimas especialmente para hacer pyramides, junto con otras pequeñitas de jardin, llamadas de la China, del grandor de una Nuez, y aun menores: confitanse estas generalmente assi enteras, sin quitarlas el zumo, haviendolas torneado primero. Es este dulce muy bueno entre agrio, y dulce, y particularmente forman una linda vista en las pyramides, entremetidas con las verdes.

Los Luquetes de Naranja, se hacen como los de Cidra.

CAPITULO XI.

DE LAS CIDRAS, LIMONES, LIMAS, Y LIMONES de Florencia, ò Cidrados.

LAS Cidras se confitan de diferentes modos, las pequeñitas verdes enteras, passan ordinariamente por Cidras de Indias: las que vienen yà maduras, se confitan enteras en Pastas, Mermeladas, y Pastillas, como se dirà.

CIDRAS DE INDIAS.

1 Hendiranse sutilmente por un lado estas pequeñas Cidras, à fin de que penetre por dentro, y fuera el Azucar: hecho esto, se pondràn à fuego lento, sin dexarlas herbir, en un Perol con agua hirbiendo; y para que se emblanquezcan, se echarà en la coccion dos, ò tres zumos de Limòn, y todo junto herbirà à grande fuego, hasta que estèn en punto, para lo qual se estarà con cuidado, usan-

uſando con todas ellas de la experiencia de el alfilèr, ò un palito; y quando eſtèn en eſta ſazon, ſe iràn mudando à otra agua, para que à fuego lento, ò ſobre reſcoldo ſe vayan reverdeciendo, lo que ſe havrà executado en el eſpacio de media hora, y deſpues ſe meteràn en agua fria para refreſcarlas, y de alli bien enjutas, ſe pondràn en Azucar, como en las ſiguientes ſe verà.

CIDRAS BLANCAS EN PALITOS, Ò RAGITAS.

2 Tornearànſe las Cidras à medida de las que ſe huvieren de confitar. Es de advertir, que tornear, no es otra coſa, que con un cuchillo ſutil quitar lo menos, que ſer pueda la caſcarilla exterior al rededor. Hacer en luquetes, es lo miſmo, que decir, que la corteza, ò caſcarilla exterior, no ſe ha de quitar al rededor, ſino de alto á baxo lo mas delgado, que ſer pueda. Aſsi preparadas las Cidras, y divididas en quarterones, y deſpues en liſtitas, ò palitos, partiendo cada quarteròn en dos, ò tres, ò mas, ſegun ſu grueſſo, ſe echaràn en agua hirbiendo, refreſcadas antes en otra fria para que hierban con ſu propio zumo, pues de eſte modo, ſe conſervan mas blancas; y quando ſe viere, que eſtán en ſu perfecta ſazon, que ſe conocerà por la experiencia de el alfilèr, quitado el zumo, ſe meteràn en Azucar clarificado, para que dèn al fuego ſiete, ù ocho herbores; y haviendolas remudado à una cazuela, ſe dexaràn en ſu infuſion haſta el dia ſiguiente, que ſin ſacar el fruto, ſe apartarà el Almivar, paſſandolo por un Cedazo, y darà à grande fuego veinte, ò treinta herbores: y porque ſe havrà gaſtado el Almivar, ſe renovarà de otro Azucar clarificado, y ſe echarà por encima de las ragitas quando eſtè un poco frio: eſta diligencia ſe continuara por otros tres, ò quatro dias. En el primero, ſe cocerà el Almivar à la pequeña Liſa. En el ſegundo à la Liſa. En el tercero à la Perla chica. Y ultimamente à la Perla, aumentando ſiempre Azucar clarificado, por razon de lo que ſe conſume, para que por eſte medio ſe bañe todo igualmente: ſi ſon para conſerva, deſpues de haverlas enjugado en el Cedazo, ſe guardaràn en los botes, y ſe cocerà el Almivar à la buena Perla, echandolo encima, de modo, que la Fruta quede

ba-

bañada; y si no, siendo necessario, dandole el punto de la Pluma, que es el que corresponde, se podràn tirar en seco. Adviertese, que conforme se vàn torneando, se vàn echando en agua, porque no se pongan negras. Lo mismo se harà con las otras de esta especie.

Ofrecese, que estas Frutas assi conservadas, tienen dificultad de tirarse en seco con el tiempo, por razon de que con la humedad de la Fruta se engrassa, y liga el Azucar, para lo qual se meterà la vasija en una Cazuela, ò Peròl, que tendrà agua caliente, para que mas facilmente se liquide; y, despues de haverla enjugado en el Cedazo, se echarà en otro nuevo Azucar preparado à la pluma, para que dè algunos herbores todo junto, y se dexarà reposar: si haviendo metido la vasija en el Peròl de agua caliente, todavia quedasse pegado à la Frura Azucar, se lavarà en agua caliente, y enjuta, se echarà en el Almivar; despues de haver cocido, como dicho es, quanto se pueda sufrir la mano en el borde del Peròl, se trabajarà el Azucar para emblanquecerle en el modo ordinario, por donde se passaràn las rajas de Cidra, y se pondràn sobre las rexitas de alambre, para que se sequen; lo que se executarà con todo este genero de Fruta.

CIDRA EN LUQUETES, O TORNEADURAS, y Rosquillas.

3 Pondràn se en agua natural los luquetes, ò cascarilla de afuera de las Cidras, y se emblanquecerán del propio modo, que las que se hicieron en quarterones, para meterlas en pequeño Azucar; esto es, que sea muy suelto, ò claro, poco mas, que agua azucar, y todo se calentarà al fuego, hasta tanto, que metiendo un dedo dentro de la coccion, no se pueda sufrir: lo que hecho, se gotearàn en el Cedazo, y se pondràn en una cazuela, sobre las que, para que se templen, se echarà el Azucar, manteniendolas en esta infusion hasta el immediato dia, que despues de haverlas enjugado del Almivar, se cocerà este à la pequeña Lisa, bañando la fruta con èl, y esto se repetirà segunda vez en el propio dia con dicho Almivar preparado à la Perla chica; y, bien polvoreadas de Azucar, quando se hayan enjugado del Almivar en el Cedazo, se meterà à secar en la Estufa sobre

las

las rexitas de alambre, que tendràn debaxo una cazuela, para que el Almivar, que gotèa, cayga en ella, removiendolas del uno, y otro lado, à fin de que por todas partes igualmente ſe ſequen: deſpues de lo qual ſe guardaràn. Las Torneaduras, ò Roſquillas, ſe hacen como las de Naranja.

CIDRA EN BASTONCITOS, QUE LLAMAN CITRÒN.

4 Haviendo quitado la ſuperficie, ò caſcara exterior à las Cidras, ſe dividiràn en vandas, y eſtas en palitos pequeños de alto abaxo muy delgaditos; y deſpues de bien emblanquecidos al fuego, como los precedentes, ſe pondràn al fuego en Azucar clarificado hirbiendo, en donde daràn diez y ocho, ò veinte herbores, y ſe dexaràn repoſar haſta el ſiguiente dia, que ſe ſeparará la Fruta de el Azucar, cociendo eſte à la Liſa; y haviendo enjugado la Fruta ſobre el Cedazo, ſe hará dàr dentro de el Almivar otros ſiete, ù ocho herbores, dexandola aſsi apartada de el fuego: al otro dia, ò en el propio, pongo por exemplo, ſi ſe hace por la mañana la decoccion, à la tarde ſe repitirá otro herbor cubierto, con tal, que primero á el Almivar ſolo, ſe le haya hecho cocer haſta reducirlo à la Perla; guardaſe aſsi en liquido, ò ſe tira en ſeco de eſte modo: Separado de la Fruta el Azucar, y cocido à la Pluma, ſe echarà dentro de èl dicha Fruta, bien enjuta por el Cedazo, y herbirá lentamente, para lo qual con ſuavidad, ſe meneará de quando en quando el Peròl; y ultimamente en llegando al punto de tirar en ſeco, ſe dexarà repoſar, batiendo en pudiendoſe ſufrir las manos en las aſſas del Peròl el Azucar en el modo ordinario, haſta que ſe haya emblanquecido, por donde con dos horquillitas, ò tenedores, ſe iràn paſſando los baſtoncitos, à fin de que ſe acaben de emblanquecer, y ſe bañen bien; lo que hecho, ſe pondràn à gotear ſobre rexillas de alambre, pues de eſte modo, ſe ſecan con mayor promptitud. Si ſe quiſiere el baño mas quaxado, en lugar de la ultima preparacion hecha à la Pluma, ſe executarà la del Soplo, y en ella daràn, como dicho es, un herbor, cubiertos los baſtoncitos: y porque ſon mas dificiles de ſecar à cauſa de ſu mayor baño, ſerà preciſo valerſe de la Eſtufa, poniendolos

sobre dichas rexillas; y para que con igualdad se sequen, se removerán de un lado al otro. Suelen revenirse, ò agriarse los que se guardaron en liquido en los vasos; y para evitar el que se pierdan, y volverlos à su primer sèr, se meterán con un poco de agua, y el Almivar en un Perol, para que pueda cocer hasta que se haya restituido à su primera coccion perla; y bien espumados, se volverán à guardar. De este modo se quedan tan buenos, y frescos, como si se huvieran acabado de executar. Tambien se pone solo el Almivar al fuego, y despues de bien espumados, se echan los bastoncitos para que dèn un herbor.

CIDRAS ENTERAS.

5 Meteránse dentro de la agua las Cidras torneadas con su propio zumo, à fin de que no se enegrezcan, y se emblanquecerán en otra segunda hirbiendo, puesta al fuego, como todas las demás; y quando estèn bien blandas, que facilmente despidan el alfilèr, se refrescarán en otra agua fria, sacando por el agugero antes hecho el zumo, y echando dentro para que se refresquen agua; y quando estèn bien blancas, y exprimidas, se echarán en el Azucar clarificado, bien enjutas por el Cedazo; concluyendolas por el propio orden, que las Cidras en bastoncitos, ò palitos, yá sea para conservarlas en liquido, ò para tirarlas en seco.

TORONJAS.

6 La Toronja es una especie de Cidra redonda, y abundantemente grande, crianse las mejores en Portugal, Valencia, Andalucia, y Estremadura, de donde se conducen à esta Corte. Son para el uso de confitar muy excelentes, lo que se executa del propio modo, enteras, en pedazos, y en los demás modos, quitando siempre el luquete, ò cascarilla exterior, que tambien se confita, como las passadas. Se la añade un hermoso color muy agradable, y delicioso à la vista, hechando la cochinilla preparada con ellas en la primera agua fria, en que se preparan; y para que perciban el color, y pueda penetrar en lo interior, se dexan assi en infusion por un dia, ò menos, segun se reconociere suficiente; y de alli para limpiarlas, y refres-

freſcarlas, ſe paſſaràn por otras dos aguas frias, ſiguiendo en lo demàs las reglas yà dichas en las Cidràs.

DE LOS LIMONES, LIMAS, Y LIMONES DULCES, y Cidrados de Florencia.

7 Eſtos generos de Frutas ſe confitan ſin diſtincion alguna del propio modo, que las Cidras. Veaſe la advertencia de los Cidrados. Cap. 12. n. 6.

LIMONES, O CIDRADOS DE FLORENCIA, VERDES, en gagitos, ò quarterones.

8 Se haràn herbir en agua, pueſta en un Peròl los Limones, aſsi enteros ſin tornearlos, para que ſe pongan blancos, añadiendo al cocimiento dos puñados de alumbre bien molido; y quando eſtèn yà blandos, uſando para ſu conocimiento de la experiencia de el alfilèr, ſe remudaràn à otra agua natural, para que ſe refreſquen; y bien enjutos en el Cedazo, ſe echaràn en Azucar clarificado, y todo junto herbirà, haſta que haya dado ſiete, ù ocho herbores: deſpues ſe dexaràn repoſar para mudarlos à una cazuela donde ſe mantendràn en aquella infuſion, haſta que al ſiguiente dia ſe ſaque ſolo el Almivar, que cocerà haſta reducirlo à la Liſa chica, con lo que ſe bañarà la Fruta, que eſtarà ſiempre en la cazuela: al otro dia, precedidas las propias circunſtancias, ſe preparará à la Liſa: finalmente al tercero dia, ſe obſervarà lo miſmo, ſolo, que el baño ha de ſer con la preparacion à la Perla, y ſe guardarà en las vaſijas. Si ſe quiſieren tirar en ſeco, ſe executarà la coccion à la Pluma, que es el punto ordinario, y ſe echaràn en èl los Limones para que reciban un ſolo herbor; y deſpues batido de un lado de el Peròl el Azucar, haſta que eſtè blanco, por donde ſe paſſarà la Fruta, poniendolas ultimamente à desleìr en el Cedazo, ò en las rexillas de alambre, que de eſte modo ſe ſecan con baſtante facilidad.

DE LOS LUQUETES DE LIMAS, Y LIMONES.

9 Para confitar los Luquetes de las Limas, y Limones, ſerviràn de regla general los Luquetes citados en el numero de las Cidras.

BEN-

BERGAMOTA DE ITALIA.

10 La Bergamota de Italia, assi llamada, por ser la mejor, y venir de aquel Pais, se reduce à la Naranja de la China, que es à corta diferencia de una propia especie, y grandor. Confitanse del propio modo, que las Cidras, y Limones, &c. con sola la distincion de que no se tornean. Su dulce es muy apetecible, y suave.

Los Limones Reales, que son de un olor muy agradable, y subido, aunque no tanto como la Bergamota; es su gusto agridulce, y se confitan del mismo genero, que las Cidras.

CAPITULO XII.

DE DIFERENTES FRUTAS, BATATAS DE MALAGA en seco, y en liquido.

1 A Libra, y media de Batatas, se harà dàr un herbor en agua clara: despues con un cuchillo sutil, se mondaràn de su cascarilla, y en otra agua tambien clara, haviendolas hecho trozos, mas, ò menos grandes, segun se gustare, se echaràn en ella; hecho esto, se volveràn à cocer en otra tercera agua, hasta la prueba de el alfilèr, ò palillo; estando en esta sazon, se repassaràn por agua fresca, y enjutas, se echaràn en una libra, ò cinco quarterones de Azucar clarificado, dexandolo todo cocer entretanto, que se reduce à la pequeña Perla el Almivar: concluìdas yà estas diligencias, se remudarà el Almivar, y Batatas, junto, à una cazuela de barro vidriado, dexandolas infundir veinte y quatro horas: despues todo, se volverà à poner en el Perol al fuego, hasta que el Almivar se haya convertido en la buena Perla: de donde se podràn tirar en seco, ò reservar en liquido.

BERENGENAS EN LIQUIDO, Y EN SECO.

2 Escogeràn se las Berengenas, no del todo maduras, mas pequeñas, que grandes, à las que se quitaràn las espinas exteriores, y el palillo interior, y se echaràn en agua fresca; de alli se passaràn à otra cociendo, donde herbi-

ràn

rán haſta la prueba del palillo, ò alfilèr. Si fueren amargas, ſe repaſſaràn en otra agua tambien freſca, y ſe dexaràn en infuſion por tiempo de veinte y quatro horas, remudando la agua de tres en tres horas, para que pierdan ſu natural amargòr; pero ſi fueren dulces, baſtarà paſſarlas por un par de aguas freſcas: concluìda eſta diligencia, ſe echaràn, pongo por exemplo, en cantidad de una libra en otra poco mas de Azucar clarificado, donde coceràn del modo ſiguiente: el primer dia à la Liſa, el ſegundo à la Perla, y el tercero à la Pluma: obſervando, que en cada uno de ellos, como en las demàs frutas, ſe remudaràn con ſu Almivar à una cazuela vidriada: ultimamente ſe podràn tirar en ſeco, ò guardar en liquido.

PEPINITOS.

3 Eſta Fruta ſe tira en ſeco, ò ſe guarda en liquido del propio modo, que las Berengenas, à diſtincion ſolo, que unos los mondan la caſcarilla, y otros no, confitandolos aſsi enteros con ſu caſcara; ademàs de eſto, ſe ha de advertir no ſean grandes, ſino los mas pequeños, que ſer puedan, no del todo maduros, ni de deſapacible viſta.

TALLOS DE LECHUGAS.

4 Executaſe eſte genero de dulce haciendo traer los Tallos, que para eſte efecto ſuelen dexar crecer en las Huertas en las Lechugas, y confitandolas como las Batatas dichas; y ſolo ſe diferencian en que primero ſe mondan, y deſpues ſe cuecen haſta el punto de el alfilèr.

PIMIENTOS.

5 Los Pimientos no ſe diferencian de las Frutas precedentes en el modo de confitarlos; ſolo ſe deberà obſervar ſe han de eſcoger los que no eſtuvieren inclinados al color encarnado, que ſean pequeños, verdes, y de hermoſa viſta.

CALABAZA.

6 Eſcogeràſe eſta, yà verde, ò yà madura, ſegun el guſto, limpia de ſu caſcara, y tripas, y ſe irà haciendo rebanadas, ò trozos, echandolas en agua fria; de alli ſe

paſſaràn à la agua hirbiendo para que cuezan, como los demàs, haſta la prueba de el alfilér: en lo demàs ſe ſeguirà la regla de las Batatas, con diferencia, que el punto ultimo de el Azucar ha de ſer la Pluma; y porque de ſu naturaleza es inſipida, ſe aumentarà de alguna agua oloroſa, como de Azàr, &c. Muchos cuecen la Calabaza en quatro dias, ò mas, diſtribuyendolo de eſte modo: el primer dia entre pequeña, y grande Liſa, para cuyo efecto ſe ha de dexar haſta eſte punto cocer el Almivar ſolo, vertiendolo deſpues ſobre la Calabaza, que eſtarà ſobre una cazuela de barro vidriado; pero ha de eſtàr yà tibio el Almivar, y de eſte modo eſtará haſta el otro dia en infuſion: al ſegundo obſervando las miſmas precauciones, cocerá el Almivar poco mas, que á la grande Liſa: al tercero á la grande Perla: y al quarto à la Pluma; cuyo modo hace ſalir la Fruta mas entera, y hermoſa.

Adviertеſe, que en todo genero de dulce, la mayor dilacion en concluirle, lo hace mas agradable.

SANDIAS EN LIQUIDO, Y EN SECO.

7 Mondada la Sandìa de ſu caſcara, hecha trozos, como la Calabaza, limpia de ſu carne, ſe echará en ſalmuera: executaſe eſta, ſalando la agua, hechando á un quartillo de agua un puñado de ſal; echaſe la Sandìa en eſta ſalmuera à cauſa de lo flexible, que es, porque no ſe arrugue quando ſe pone à cocer en el Almivar. En lo demás ſe ſigue la propia regla dicha en la Calabaza; ſolo, que quando ſe haya cocido en la agua, ſe ha de paſſar por otras tres, ò quatro aguas frias, dexandola en cada una, como coſa de una hora, para que pierda el guſto ſalitroſo de la ſalmuera: tambien ſe advierte, que en dicha ſalmuera ha de eſtár la Sandìa doce horas.

CIDRADOS DE FLORENCIA.

8 Previeneſe, que antes de confitar los Cidrados de Florencia, como en ſu lugar ſe cita, ſe han de paſſar por ſalmuera, como la Sandìa, ſiguiendo en lo demás á las Naranjas Portugueſſas.

MELONES.

9 Confitanſe los Melones, como la Sandìa; y porque ſon inſipidos, ſe echará en el Almivar alguna aguà olorosa: pero ſe advierte, que no ſe han de poner en ſalmuera.

Muchos por variar confitan los Melones enteros, y verdaderamente forman una hermoſa apariencia. Para eſte efecto ſe ſirven de los mas pequeños, tiernos, y ſin madurar, mondandolos la caſcara, y en el pezòn hazen un agugero penetrativo haſta lo interior, por donde con una cucharita evaquan las tripas, y pipas, ſiguiendo en lo demàs lo miſmo, que en los partidos.

PIÑAS VERDES EN SECO, Y EN LIQUIDO.

10 Elegiràn ſe las Piñas en leche, ſin que tengan quaxada la caſcara del Piñòn, y bien mondadas con un cuchillito de toda la exterioridad reſinoſa, ſe harà en el pezoncillo un hueco ſuficiente para ſacar con la cuchara la tripa; y paſſadas por otra agua fria, ſe coceràn haſta la experiencia de alfilèr: en lo demàs para ſu concluſion, ſe hará lo miſmo, que en los Melones. Verdaderamente para el ornato de un Ramillete ſon eſpecialiſsimas por ſu hermoſa apariencia, y agradable guſto.

PERILLOS REALES EN LIQUIDO, Y EN SECO.

11 Executanſe para confitarlos del miſmo genero, que las Manzanas, que ſiendo neceſſario ſe recurrirà à ellas.

ESCORZONERA.

12 Es la Eſcorzonera una ſalutifera yerva en el uſo de confitar, no muy conocida; no obſtante, que no es de ventaja alguna à otra qualquier Fruta por ſu agradable, y cordial guſto. Confitaſe limpiandola muy bien en agua fria, y paſſandola à otra hirbiendo, raìda la caſcara exterior antes, y ſi es raìz, ò tronco, ſe dexarà cocer, haſta que ſe ablande: conoceſe ſu punto por la prueba del alfilèr; en cuya ſazòn ſe paſſa por otras dos aguas frias para acabarla de quitar todo el ſabor terreſtre: deſpues ſe mete en Azucar clarificado, à fin de que dè diez, ò doce herbores. Eſto

executado, ſe echa en un barreño fuera del fuego con ſu Almivar en infuſion de dos dias: concluìdo eſte tiempo, al Almivar ſolo ſe hace cocer à la Perla; y eſtando en eſte punto, ſe echa dentro la Eſcorzonera, dexandola cocer ſeis, ò ſiete herbores: al ſiguiente dia ſe cocerà el Almivar à la fuerte Perla, echandolo en eſta ſazon ſobre la Eſcorzonera. Ultimamente ſe tiran en ſeco, como las demàs Frutas. Tambien ſe guardan en liquido, para cuyo efecto ſe dexan à la Perla chica.

De ſus hojas, que ſon muy blandas, y ſuaves, ſe hace lo miſmo.

NISPEROS, Y AZEROLAS.

13 Los Azerolas, y Niſperos, ſe confitan como las Peras; pero à cauſa de ſer eſtas mas blandas, han de cocer, ſea en agua para prepararlas, ò en la decoccion del Azucar, menos tiempo: ſi ſe quiſiere ſe ſecaràn con la cucharita los hueſſos, y granitos, y ſe quitarà ſutilmente la caſcarilla exterior, ò aſsi enteras. Confitanſe en Compotas, liquido, y ſeco, y es de las buenas Frutas.

MADROÑOS EN SECO.

14 Elegiràn ſe los mas hermoſos, y grandes Madroños, limpiandolos en agua freſca muy bien, y echandolos en Azucar clarificado preparado à la Pluma (enjutos antes en el Cedazo) daràn uno, ò dos herbores; y curioſamente eſpumados con un papel, ſe ſacarà el Peròl, dexandolos repoſar por veinte y quatro horas; deſpues de cuyo tiempo, ſe tiraràn en ſeco, como las Frambueſſas, bien polvoreados de Azucar.

MADROÑOS EN LIQUIDO.

15 Se echaràn en quatro libras de Azucar preparado à la Pluma tres libras de grueſſos Madroños, maduros, rojos, y limpios, donde à gran fuego daràn doce, ò quince herbores: hecho eſto, ſe apartaràn del fuego, y ſe eſpumaràn curioſamente, ſeparando el Almivar de la Fruta, y dando à aquel ſolo diferentes herbores, haſta que ſe haya engraſſado baſtante; yà frio, y en eſte punto, ſe derramarà ſo-

obre la Fruta, que estaba en las vasijas donde se ha de guardar.

Adviertese, que para tirar en seco este genero de Fruta, se ha de elegir la no muy madura.

Confitanse las Fressas, tanto en seco, como en liquido, del propio genero.

AZUFAYFAS.

16 Cocerànse en agua natural las Azufayfas enteras, medianamente rojas, no del todo maduras hasta su punto, que se conocerà por la experiencia del palillo: pero antes se han de haver passado por agua fria; quando estèn cocidas, se volverán à refrescar en otra agua natural, y enjutas en el Cedazo, se echaràn en Azucar clarificado, haciendolas cocer veinte y ocho, ò treinta herbores à fuego medianamente activo: despues se dexaràn en infusion en la Estufa hasta el siguiente dia, en el que el Almivar solo cocerà reduciendolo à la Lisa; quando estè en este punto, se echarà la Fruta dentro, donde darà un herbòr: al otro dia usando la propia precaucion, se cocerà el Almivar á la Perla pequeña, y se echarà sobre la Fruta: al tercero dia se executarà lo mismo, cociendole à la Perla, y dando à Fruta, y Almivar seis, ù ocho herbores, se guardaràn en liquido, ò se tiraràn en seco del priopio modo que los Albaricoques del Cap. 5. num. 6. Hacense tambien de ellas Compotas, como de las Acerolas, y Nisperos.

REGLA GENERAL PARA TIRAR EN SECO TODO genero de Frutas.

17 Dispuesta la Fruta para tirarse en seco, se sacarà de su Almivar, passandola por agua caliente; y enjuta en la regilla, ò en una servilleta, se echarà en Azucar clarificado preparado à la Pluma pequeña, donde daràn algunos herbores hasta llegar à la buena Pluma si fuere dura, como Naranja, Limòn, Cidra, Toronja, Cidrado, Pera, Ciruela, Almendruco, Membrillo, Perillo Real, Cermeñas, &c. Si fuere Fruta blanda, como Guindas, Albaricoques, Fressas, &c. se echará quando haya passado el dicho punto Pluma, que es la buena Pluma, sin consentir, que dè herbòr alguno, porque se desharìa facilmente: espumaráse curiosamente, y se

blanqueará el Azucar, sacando la Fruta por aquel lado, en estando en esta sazòn de una en una, y se irán colocando en las regillas de alambre. Quando por todos los lados se seque, se guardarà en caxas con papel en parte seca. Adviertese, que el Almivar ha de ser nuevo.

CAPITULO XIII.

DE LAS FRUTAS, QUE SE CONSERVAN preparadas en Aguardiente.

PERSIGOS MADUROS EN AGUARDIENTE.

1 METeránse en agua hirbiendo dos docenas de los mejores Persigos casi maduros para que se emblanquezcan; quando su pellegito se ampolle, y levante, se sacarán quitandolos el cutis: despues de esto, bien enjutos en el Cedazo de toda humedad, se pondràn en Azucar clarificado, y aplicados al fuego darán tres, ò quatro herbores cubiertos, quitandolos la espuma con la mayor curiosidad: de alli se passaràn à una cazuela de barro vidriado: al otro dia separado el Almivar de la Fruta, se darán á solo aquel ocho, ò diez herbores, y se derramará sobre la Fruta: al tercero dia se repetirán un par de herbores cubiertos á la Fruta, y Almivar todo junto; yá frios los Persigos, se irán metiendo en vasijas de vidrio dobles, succediendo unos á otros, sin amontonarlos, ò maltratarlos al tiempo de meterlos, sobre los que se echará Aguardiente de lo mejor, que ser pueda, y Almivar; es à saber, tanta cantidad de uno, como de otro, de modo, que igualmente se bañen los Persigos; y porque se expeleria la fuerza del Aguardiente, si estuviessen mal cubiertos, destruyendo la conservacion de la Fruta, se taparàn con un pedazo de corcho las vasijas, y encima se pondrà un pergamino humedecido, y fuertemente atado. Es muy loable, y apetitoso este genero de confitura, comida assi en Compotas, en seco, ò en Mermeladas.

Con los Alberchigos chicos se executa lo mismo, à excepcion de que estos se han de passar ligeramente por agua hirbiendo, porque si se detuviessen largo tiempo, se passarian.

AL-

ALBARICOQUES MEDIO MADUROS *en Aguardiente.*

2 Emblanquecidos ya los assi maduros Albaricoques, para lo que se elegirán con esta circunstancia, se echarán en agua hirbiendo dexandolos cocer: quando se note, que empiezan á subirse á la superficie de la coccion, se apartarán los que estèn blandos, y passarán por agua fria, ahora unos, despues otros, segun se cocieren, mas, ò menos promptos, que se conoce por la experiencia del alfilèr: preparados de este modo, se enjugarán en el Cedazo, y se echarán en Azucar clarificado, donde darán siete, ù ocho herbores cubiertos, observando en su conclusion lo mismo, que se dixo en los Persigos.

PERSIGOS, Y ALBARICOQUES PREPARADOS *en Aguardiente de otro modo.*

3 Estregarànse en un lienzo los Albaricoques maduros, de los mejores (regla, que en todas Frutas se deberà observar, porque si de naturaleza son malas, dificultosamente se harán con el Arte buenas) blandamente, solo lo suficiente, para que cayga la pelusilla sin maltratarlos: dispuestos assi, se echarán en cantidad de una libra, en media de Azucar preparado à la Perla, donde darán tres, ò quatro herbores, quando mas: en esta sazon se sacarán con una Espumadera, distribuyendolos unos tràs de otros, y no de monton, porque no se maltraten, en un plato, ò fuente grande, repitiendo el cocer el Almivar algun tanto mas, para echarlo sobre dicha Fruta, mezclado de quartillo, y medio de buen Aguardiente: ultimamente se pondrán en las vasijas bien cubiertas, como dicho es. Conservanse de este genero sin corrupcion por dos años, ò mas.

PERSIGOS, Y ALBARICOQUES VERDES *en Aguardiente.*

4 Preparados los Persigos del modo arriba dicho, tratando de los Albaricoques en liquido, Cap. IV. num. 3. se reverdecerán en la agua hirbiendo, y enjutos se darán en Azucar clarificado siete, ù ocho herbores cubiertos, espu-

mandolos con curiosidad : de alli se remudarán á una cazuela, dexandolos en infusion hasta el otro dia, que á solo el Almivar se hará dar siete, ù ocho hervores, con cuya diligencia se echará sobre la Fruta : al tercero, executada la propria precaucion, repetirá el Almivar otros seis herbores, y entonces se echará dentro la Fruta, donde dará todo junto otros tantos herbores cubierros, espumandolos bien : esto executado, se passarán á los botes sin el Almivar, y á este se mezclará con Aguardiente á proporcion, que bañe la Fruta. Este modo es bueno para usar de ella en Comporas, seco, ò Caramelo.

PERAS CERMEñAS EN AGUARDIENTE.

5 En un gran Perol de agua hirbiendo se cocerán las Peras Cermeñas, no de todo punto maduras, picadas con un grueso alfilèr en dos, ò mas partes, para que pueda expeler su aquosidad natural, y que mas facilmente se pueda introducir el Almivar; y quando estèn bien blancas, y blandas, que se conocerá executando la experiencia del alfilèr, se refrescarán en otra agua fria, donde se las quitará la cascara, repassandolas á otra tambien fria, conforme se vayan mondando; y para mas emblanquecerlas, se añadirá el zumo de dos Limones : despues de lo qual se echarán en el Azucar clarificado hirbiendo, para que dèn siete, ù ocho herbores cubiertos, y bien espumadas, se passarán á una cazuela de barro vidriado, hasta el siguiente dia, que á grande fuego repetirán otros diez, ò doce herbores : al tercero dia se hará dar otros cinco, ò seis herbores al Almivar solo separado de la Fruta, y en esta sazon se echará dentro de èl, repitiendo otros tantos herbores : en lo demás se podrá guiar por la instruccion, que se cita en los Albaricoques.

Conviene, que en todos estos modos de preparar la Fruta, para que se conserve incorrupta, se cubra bien, y bañe con el Almivar, y Aguardiente, tomado uno, y otro en porciones iguales. Sirven assi conservadas para todos generos de confituras, y añade un hermoso gusto, que la hace mas apetecible.

CEREZAS, Y GUINDAS
en Aguardiente.

6 Quitaránſe la mitad del palillo à eſtas Frutas, ya ſea Cereza, ò Guinda, que es la que eſtà mas pueſta en el uſo de confitar, por ſus excelentes propiedades, metiendolas en agua fria, y haviendolas goteado en el Cedazo, ſe diſtribuiràn en las vaſijas, ò botellas, ſobre las que ſe verterà Aguardiente bueno, à medida de la Fruta, añadiendo un gran puño de Azucar, un cañito de Canela, dos, ò tres docenas de granos de Cilantro, dos hojas de Nuez de eſpecia, y un grano de Pimienta larga, todo empaquetado en un lienzo, que eſtè pendiente de un hilo dentro de la vaſija, cubriendo à eſta bien. Quando ſe juzgáre, que havrà ya recibido el guſto de eſta compoſicion, ſe ſacarà el paquetillo, cubriendo deſpues del modo dicho las vaſijas, para que no evaporen: pero ſe advierte, que para eſte miniſterio han de eſtàr medianamente maduras eſtas Frutas.

NARANJAS DE PORTUGAL
en Aguardiente.

7 Bien limpias, iguales, y curioſamente torneadas las Naranjas de Portugal, que ſe huvieren de confitar, ſe paſſaràn à refreſcar en agua fria, y de alli à otra hirbiendo, haviendo primero hecho un agugerito para poderlas à ſu tiempo refreſcar, y para que aſsimiſmo pueda penetrar el Azucar, el que ſe harà encima de la coronilla, ò pezon: coceràn en eſta agua, haſta tanto que ſe hayan emblanquecido, lo que ſe conocerá por la experiencia del alfilèr: quando eſtèn en punto, ſe refreſcarán en una, ò dos aguas frias, y bien enjutas en el Cedazo, ſe executará lo miſmo, que en las anteriores, à excepcion, que en eſtas no ſe uſa del paquetillo, ſino ſolo ſe echa mitad de Almivar preparado à la grande Perla, algo mas fuerte: advirtiendo, que dentro del Almivar ha de haver dado primero dos, ò tres herbores, à lo mas, la Fruta; y haviendolo echado ſobre la Fruta, junto, ò mezclado con el Aguardiente, quando ſe juzgare, que ya havrà recibido ſuficientemente el compueſto, ſe ſerviràn de ellas, dividiendolas en quarterones, en ruedas, ò como ſe guſ-

guſtare. Hacenſe de ellas aſsimiſmo Compotas, Caramelos, &c.

¶ Las Limas dulces, &c. ſe preparan del miſmo modo.

CIRUELAS MIRABELES *en Aguardiente.*

8 Picaránſe con un alfiler las Ciruelas à medio madurar, y ſe echaràn en agua hirbiendo, dexandolas cocer haſta que vayan ſubiendo encima de la agua, y entonces ſe refreſcarán en otra fria: deſpues ſe enjugarán en el Cedazo, echandolas en Azucar clarificado, que eſtará hirbiendo en un Peròl al fuego, ſin conſentir, que dè mas, que quatro herbores cubiertos; porque ſi cocieſſen demaſiado, ſe paſſarian, y ſerian inutiles para eſte uſo: ſepararànſe del Almivar las Ciruelas, y haviendo dado otro par de herbores, ſe echará ſobre la Fruta: al immediato dia ſe dará à todo ſiete, ù ocho herbores: al tercero ſe executará lo miſmo, ſiguiendo para concluírlas lo miſmo, que ſe dixo en los Albaricoques. Conviene echarlas con cuidado en la agua, en que ſe han de herbir la primera vez, porque ſi no, facilmente ſe deſharian.

CAPITULO XIV.

DE LAS COMPOTAS PARA TODO EL AÑO.

HAſta ahora ſolo ſe ha tratado particularmente del modo de tirar en ſeco, y conſervar en líquido, tanto en ſu Almivar, como en Aguardiente; y aunque ſe ha dicho de varias Frutas, que ſe pueden hacer Compotas, ſolo ha ſido tratar generalmente, ſin eſpecificar ſu uſo: y aſsi, ſiguiendo el orden, que le correſponde, tratarèmos de todo genero de Frutas utiles para confitar de eſte modo, omitiendo las de menos actividad, que ſolo eſtàn en uſo para comerlas al natural, pues de lo contrario, ſolo ſe amontonaria infructuoſo volumen; comenzarèmos por los Albaricoques, como una de las primeras Frutas, que nos ofrece la naturaleza.

COMPOTA DE ALBARICOQUES VERDES.

1 Haviendo, deſpues de eſtar curioſamente limpios los Al-

Albaricoques verdes de ſu peluſilla, (para lo que ſe deberá arreglar al Cap. IV. num. 2. de eſta Fruta) metidos en agua Azucar, ò en Azucar ſuelto, ſe darán tres, ò quatro herbores: apartados del fuego, para que repoſen una, ò dos horas, ſe repetirán otros cinco, ò ſeis herbores: deſpues ſe paſſarán á una cazuela, y ya frios, ſe podràn ſervir en la Compotera. Si ſe huvieſſe de hacer para muchos dias, conviene dár al otro dia cinco, ò ſeis herbores al Almivar.

COMPOTA DE ALMENDRUCOS, ò Almendras verdes.

2 Emblanqueceránſe las Almendras, como ſe dixo en el Cap. IV. num. 5. y deſpues de bien limpias, blancas, y reverdecidas, ſe executarà la Compota ſin diſtincion alguna, como la de los Albaricoques precedentes.

COMPOTA DE UBA CRESPA, O UBA ESPINA, y Bruſſela.

3 Sacaránſe los granitos, que tienen dentro las Bruſſelas, para lo que con un cuchillito muy ſutil de punta, ſe harán unas pequeñitas ciſuras, ò hendiduras ſuficientemente capaces, por donde ſalgan los granillos: de eſte modo ſe emblanqueceràn con agua al fuego; y quando ſe notare, que han ſubido ſobre la ſuperficie de la agua, ſe dexarán enfriar, remudandolas à otra, para que à fuego lento, ò ſobre reſcoldo baſtantemente activo, reverdezcan, manteniendolas ſiempre enteras: quando eſtèn bien blandas, ſe enjugarán en el Cedazo, y pueſtas en una cazuela, ſe bañaràn de Azucar clarificado bien caliente. Hecho eſto, ſe pondrán al fuego para que dèn catorce, ò quince herbores: ſi con eſto huvieſſen tomado el Azucar, ſe ſerviràn frias, ò calientes, del modo, que ſe guſtare.

Continuaràſe por toda la ſazon èſte genero de Compota, que es muy agradable; y para diferenciar, ſe puede hacer tambien á punto de jalèa, que es quando ſe queda quaxada.

Sea regla general, tanto para Compotas, Frutas en ſeco, ù otra qualquiera obra de Azucar, que ſi ſe trabaja, y exe-

executa con Azucar fino de Holanda, sale la obra mas clara, blanca; y transparente.

Si solamente se hace para alguna tal qual Compota, se echarà la cantidad correspondiente de cada cosa; supongo, para una Compota tres quarterones de esta Fruta, y media libra, ò poco mas de Azucar. Y si fuere en tiempo, que no las hay frescas, se podrán servir de las reservadas en líquido, poniendolas con su Almivar, y un poco de agua, y al primer herbòr se apartarán para servirlas.

COMPOTAS DE GUINDAS, Y CEREZAS.

4 A una libra de qualquiera de estas Frutas se quitarà la mitad del palito, y se passaràn por agua fria, metiendolas despues en media libra de Azucar desleìdo en agua, para que dèn doce herbores: pero se advierte, que ha de haver cocido antes el Azucar, hasta que llegue á Almivar ordinario de las Compotas, que es á la Lisa, con lo que se apartará del fuego, y curiosamente espumadas, se podràn servir.

COMPOTA DE FRAMBUESSAS.

5 Es la Frambuessa un genero de Fruta muy simil á la Fresa, solo, que es de un olòr mas fragrante, y suave, con un genero de pelusilla muy sutil, y su color muy encendido. Crianse en una especie de Zarzas, y echa unas varitas algun tanto espinosas, de lo largo de una vara: hallanse generalmente dos especies, ambas muy buenas, unas silvestres, y otras domesticas, que se crian en los Jardines.

Tomaránse hasta en cantidad de una libra, y bien limpias, assi enteras, se echaràn en agua fria; y de alli, despues de bien enjutas en el Cedazo, se coceràn en Azucar preparado à la fuerte pluma, en que solo daràn un lento herbòr, y despues de frias, se podrán servir en el modo ordinario con su Almivar.

COMPOTA DE FRESAS, Y FRESONES.

6 En media libra de Azucar hecho á la buena pluma, se echarà una de esta Fruta, haviendola antes passado por agua fria, y enjugado en el Cedazo, y todo junto se pondrà al fuego por un leve espacio, sin consentir, que hierba el Almi-

mivar, ſino que ſolamente ſe eſtremezca, y de eſte modo ſe podràn ſervir; pero ſe advierte, que ſe ha de menear el Peròl ſuavemente en contorno, y aquella eſpuma, que ſe vieſſe encima, ſe ſacarà con curioſidad con papeles.

COMPOTA DE UBA ESPINA, ò Bruſſela madura.

7 Deſgranaràn ſe quatro libras de eſta Fruta, de la mas roja, y refreſcadas por un leve momento en agua fria, enjugandolas en un Cedazo deſpues, ſe meterán en una libra de Azucar preparado á la pluma chica, donde darán cinco, ò ſeis herbores cubiertos, y eſtando ya fria, ſe ſervirà en la Compotera, ò ſe reſervarà para quando la ocaſion lo pidiere.

COMPOTA DE ALBARICOQUES AMARILLOS.

8 A los Albaricoques tempranos ſe dexarán ſin mondar, á cauſa de ſu poca carnoſidad; y á los que ſe ſiguen, haviendolos torneado, y quitado el hueſſo, y divididos en dos iguales mitades, ſe pondrán en agua al fuego, bien refreſcados antes en otra, como los que ſe confitaron en el Cap. IV. Quando naden encima, y eſtèn baſtante blandos, (executando para ſu conocimiento la experiencia del alfilèr) ſe echarán á refreſcar en otra agua fria, y bien enjutos en el Cedazo de la humedad, que huvieſſen percibido por la agua, ſe meterán en pequeño Azucar clarificado, y pueſto al fuego, donde darán tres, ò quatro herbores, eſpumandolos del modo ya dicho; ſi no ſe pudiere quitar con la Eſpumadera, ſe hará con los papeles. Si el Almivar no eſtà ſuficientemente eſpeſo, ſeparado de la Fruta ſe harà dar quatro, ò cinco herbores, y ſe verterá ſobre los Albaricoques, que eſtarán en una cazuela, deſpues de ya frios ſe podrán ſervir en las Compoteras, probandolos primero para ſaber ſi han tomado bien el Azucar, y ſi no, ſe repetirán algunos herbores, concluyendolos como ſe ha dicho.

Muchos guſtan, y verdaderamente les aumenta ſabòr mas agradable, tomando las Almendras de ſus propios hueſſos, y bien limpias de aquella camiſilla exterior, las vàn colocando aſsi enteras al natural, una en cada mitad de los ya com-

compotados Albaricoques, para lo qual serà preciso tener dobles huessos, que la Fruta, que se ha de confitar.

OTRA MANERA DE COMPOTAS DE ALBARICOQUES à la Portuguesa.

9 Divididos en dos partes iguales, hasta en cantidad de doce Albaricoques amarillos, de los mas escogidos, y ya limpios del hueſſo, se echaràn en un plato de plata, que tenga un poco de agua, con Azucar clarificado, y todo junto en un hornillo á buen fuego, sin cubrirlos, herbirán, hasta que estèn bien blandos, ò cocidos: despues de lo qual se apartan de su Almivar, y bien polvoreados de Azucar fino en otro plato de plata, se pondràn al fuego, removiendolos hasta que hayan recibido un color muy agradable, y hermoso.

Còmpotanse los Persigos á la Portuguesa, y son de muy buen gusto: lo que se executa, siguiendo las propias reglàs, que se dixeron en los Albaricoques precedentes.

COMPOTA DE CIRUELAS.

10 Con un alfilèr medianamente grueſſo, se picarán las Ciruelas Andrinas, Mirabeles, ò de otra qualquiera especie, y se iràn metiendo en agua fria, y de alli se passarán á emblanquecer à otra agua, que estará puesta al fuego ya hirbiendo; y quando comiencen á nadar encima, promptamente se sacarán para reverdecerlas en otra fria, poniendolas algun breve tiempo, ò el que sea suficiente à reverdecer del mismo modo, que las del Cap. VI. num. 4. sobre el rescoldo, sin consentir, que de ninguna de las maneras salga el herbòr; se volveràn à refrescar en otra agua fria, y bien enjutas en el Cedazo, se echaràn en Azucar clarificado, donde darán dos, ò tres herbores: al dia siguiente, ò quando se tenga necesidad de usar de ellas, se las harà dar algunos herbores, los que sean conducentes para que reciban bien el Azucar, y se podrán servir. Si no se hiciere mas cantidad, que para una sola Compota, se repetirà la coccion al Almivar solo, dexandolo hasta que se haya consumido algo mas, y se echarà sobre las Ciruelas. Este es el mas aventajado modo para guardarlas, y para el gusto.

COM-

COMPOTA DE PEROS AGRIOS ROXOS.

11 Eſta Fruta es notablemente precioſa, y delicada en el uſo de confitar; ſu hechura es del tamaño de una Camueſſa mediana, antes mas larga, que redonda: ſu color muy hermoſo, blanco, ſembrado à trechos de encarnado, y el pezòn es muy delgado: confitanſe en Compotas divididos en dos mitades, bien limpios de tu corazon, y con ſu caſcara, que ſe habrà eſtregado ſutilmente, à cauſa de no desflorarla, ſe paſſaràn por agua fria, y deſpues ſe echaràn en Azucar floxo, ò muy ſuelto clarificado, buelta la carne àcia el fondo del Peròl, y ſe dexaràn herbir haſta ocho, ò diez herbores, ò menos, ſegun ſe vea, que eſtèn cocidos: y porque en eſtos Peros hay variedad de eſpecies, unos mas blandos, que otros, y para que igualmente puedan cocer, quando lo eſtèn de la parte de abaxo, ſe volveràn àcia arriba, para que la parte, que correſponde àcia la caſcara, ſe cueza, y ſe podràn ſervir, ſeparando primero la Fruta del Almivar, para reducirle à la Liſa: eſto es, ſi la Fruta ſe conocieſſe es baſtante blanda, que ſi no, todo junto ſe podrá cocer haſta eſta preparacion.

Dàſeles tambien à eſte genero de Compotas el punto de jalèa, que es muy bueno, y facilmente ſe hace con eſta Fruta. Si ſe quiſieren compotar, ò hacer Compotas de eſtos Peros ſin caſcara, ſe puede executar, quitandola ligeramente con un cuchillito, y en lo demàs ſe ſeguirà el propio orden arriba dicho.

Eſta Fruta aſsi compotada, ſi ſe trabaja con Azucar fino de Holanda, ſale la mas blanca, y hermoſa de todas las Frutas.

OTRA MANERA MUY ESPECIAL.

12 Tomarànſe los Peros ya dichos, y haviendolos quitado ſutilmente la caſcarilla, ſe dividiràn en doce partes iguales; limpios del corazon, y paſſados por agua, para que ſe refreſquen, ſe echaràn, pongo por exemplo, en media libra de Azucar muy ſuelto clarificado, una libra de eſtos Peros, añadiendo una caſcara de Nuez de eſpecia, ò poco menos, un cañito de canela, y un par de clavos finos, todo metido en un lienzecito, atado con un hilo, lo que ſe pondrà en

èn un Perolito llano; y para que reciba un olor, y gusto muy subido, se echaràn quatro gotas de agua Azàr, con lo que cocerà hasta que haya tomado la substancia de las especias, que se sacaràn con la espumadera, ò cuchara, y dexaràn cocer los Peros con el Almivar hasta que se reduzca à Caramelo bien colorado; y assi calientes, promptamente se bolcaràn en la Compotera, y se serviràn de este modo.

COMPOTAS DE PERAS DE ESTIO.

13 Despues de haver emblanquecido las Peras, picadas en varias partes, y reverdecidas como las del Capitulo VII. num. 1. bien enjutas en el Cedazo, y quitado el corazon antes, se meteràn à cocer en Azucar clarificado, en el que se añadirà un poco de agua para que estè mas suelto, y cocerà todo junto sin herbir, sino que solo estremezca la agua; lo que hecho, y haviendo reposado un poco, se volveràn à poner sobre fuego medianamente activo, donde coceràn hasta que hayan recibido bien el Azucar, y si este no estuviesse bastantemente crasso, se separarà de la Fruta, cociendolo hasta que se haya consumido un poco mas, y se echarà sobre la Fruta, que estarà en la Compotera, con lo que se podrá servir.

De esta suerte se hacen las Compotas de Peras blancas, Cermeñas, Moscateles, y otras.

COMPOTA DE PERAS.

14 Hay algunos generos de Peras, como son las de Bergamota de Campanilla, y otras, que se hacen Compotas de diversos modos en esta manera: Hacense cocer primero mondadas, y divididas en quarterones en una vasija de barro, ò de cobre con agua, Azucar, y Canela, y si se juzgare conveniente algunos Clavos de especia (para una libra de Fruta es suficiente un quarteròn de Azucar, ò poco mas, à excepcion de la agua Azucar, que solo sirve para bañarlas) à fuego lento, removiendolas de tiempo en tiempo con la cuchara para que no se peguen al fondo de la vasija; y quando estèn cocidas, se podràn servir.

COM-

COMPOTAS DE PERAS ASSADAS.

15 Echaránſe en un hornillo bien encendido Peras de Invierno, removiendolas de quando en quando para que por todos lados ſe aſſen, y por tiempo de media hora, ſe dexarán entre ceniza caliente, y de alli bien limpias, ſe paſſaràn al Azucar clarificado muy ſuelto, haſta que dèn ſiete, ù ocho herbores (ſi las Peras fueſſen demaſiado de grandes, ſe dividiràn en dos partes, quitandolas el corazon, y la caſcara) deſpues de aſſadas, lo que en todas ſe executarà, ſean enteras, ò partidas; ſi fueſſen demaſiado duras, ſe cubriràn con un plato dexandolas cocer interin ſe ablandan. Toda eſta ſuerte de Compotas ſe ſirven aſsi calientes.

COMPOTA DE PERILLOS REALES.

16 Son los Perillos Reales eſpecie de Manzanas, cuyo ſabòr es agridulce muy guſtoſo, ſu color exterior amarillo, la carne blanca, del grandòr de una Nuez, ò poco mas.

Para confitarlos ſe mondaràn primero, ſacandolos el corazon ſin dividirlos con la cucharita, y aſsi enteros con ſu palito, ò pezòn, ſe paſſaràn por agua fria, y yà bien refreſcados, ſe pondràn à herbir en otra, cociendo haſta que eſtèn blandos, que ſe conocerà por la experiencia del alfilér; deſpues de lo qual, y de haverlos refreſcado en otra agua, ſe echaràn en Azucar ſuelto clarificado para que hierban, interin, que dèn doce herbores, ò mas, haſta que ſe haya reducido à punto de Perla, ò menos, ſi ſe juzgare conveniente. Es eſte genero de Compota no muy ſobreſaliente al guſto, aunque sì muy agradable à la viſta: y para que igualmente retenga una, y otra condicion, ſe podràn añadir à la primera coccion de el Azucar algunas gotas de aguas oloroſas, como las de Azàr, &c. Tambien ſe les monda, y dexa el palito, ſacandoles las pepitas por la coronita.

COMPOTA DE MANZANAS A LA *Portugueſſa.*

17 A eſtas Manzanas, hechas mitades, y limpias del corazon, ſe pondràn en un plato de plata, ò en

una tortera, cubiertas por encima, y pulverizadas por todos lados de Azucar fino, dexandolas cocer entre tanto que el Azucar haya tomado un color rojo transparente, y convertido en Caramelo: pero se tendrà gran cuidado con no dexarlas passar de el punto. Estando en esta sazòn, se servirán lo mas caliente, que ser pueda, y si se huvieren cocido en la tortera, al tiempo de sacarlas, se echaràn en un plato de plata à causa de el estaño, que tiene la tortera, nada util, por el mal gusto, que las comunica. Adviertese, que interin estèn cociendo, han de estàr, como dicho es, con su cobertera, y sobre ella, fuego suficiente, para que por todos lados à un propio tiempo, con mas facilidad puedan cocer.

COMPOTA DE MANZANAS RELLENAS.

18 Este modo de Compota, se hace como la de Peras rellenas; solo, que como estas son mas blandas, no hàn de llevar tantos herbores, como aquellas.

Los Perillos Reales, Peros agrios, y otros, &c. se pueden executar de el propio modo.

COMPOTA DE MEMBRILLOS.

19 Pondrànse entre rescoldo los Membrillos embueltos en un papel cada uno, y porque no se quemen, se mojarà el papel, dexandolos assar; y para que por todos lados se consiga esto, se removeràn de tiempo en tiempo: quando yà estèn assados, se quitarà el corazon, y la cascara, metiendolos à cocer en un Peròl, que tendrà Azucar clarificado suelto; y quando hayan percibido bien el Azucar, y reducidose al punto de Jalèa, se podràn servir.

COMPOTA DE CASTAÑAS.

20 Pondrànse entre rescoldo las Castañas, que se huvieren de preparar para la Compota, porque de este modo se assan sin quemarse; y quando estèn como à manera de cocidas, se iràn aplanchando un poco con la mano, limpias yà de su cascara: despues se meteràn en un Peròl, que tendrà Azucar clarificado muy suelto, en el que coceràn por espacio de un quarto de hora; y quando estèn en sazòn, passaràn al Compotero, y exprimiendo sobre ellas un zumo de

de Limòn, se podràn servir assi calientes. Tambien se pueden hacer cocidas, y servirlas frias.

COMPOTA DE BATATAS DE MALAGA.

21 Preparadas las Batatas, segun se halla en el modo de tirarlas en seco, se echaràn en cantidad de una libra en otra de Azucar clarificado, donde coceràn hasta la pequeña Pluma, y despues se serviràn en Compotera frias.

COMPOTA DE NARANJAS.

22 Despues de haverlas cocido, y preparado, còmo las del Cap. X. se dividiràn en palitos, haviendolas primero quitado los granitos, y torneado para mayor asèo, se passaràn al Azucar clarificado hasta que el Almivar haya llegado al punto suficiente, que no sea muy fuerte, y se serviràn.

¶ Hacense tambien estas Compotas, metiendolas en el Azucar clarificado hasta que hayan dado siete, ù ocho herbores; y quando se han de servir, se vuelven à servir estos hasta el numero de veinte.

Las Cidras, Limones, Limas, y Toronjas, y todos los demàs de esta especie, se compotan como las Naranjas.

CAPITULO XV.

DE LAS TABLETILLAS, Y PASTILLAS DE FLORES y Frutas.

ESTE genero de dulce es especialissimo en esta Facultad, no menos que los precedentes, tanto por su gusto, como por la bella apariencia, que forman à la vista.

Notese, que en esta manifactura, se ha de observar primeramente, que el punto que le conviene para quedar quaxado el Azucar, sea de la mediana Pluma, despues de haver echado la flor, ò fruta, que se harà quando estè à medio trabajar, ò emblanquecer, prosiguiendo en trabajar el Almivar incorporado con la Fruta, ò flor, hasta que estè bien blanco. Y si lo que se huviere de echar en el Azu-

car es liquido, ò cosa que le rebaxe mucho el puntō, cōmo huevo, ò Mermelada, se dexarà antes de mezclarle cocer mas fuerte, à causa de que quede en su debido punto: despues de concluìdo, se echarà con una cuchara sobre papel si se quisieren hacer de hechura de pezetas, pesos gordos, tabletillas, &c. y si no, assi entera la pasta se bolcarà sobre moldes de medio pliego de papel, ù otros; y alli quando estè fria, se cortarà del modo que se quisiere con un cuchillo.

PASTILLAS, O TABLETILLAS DE FLORES de Naranja.

1 Haviendo deshecho en porciones las mayores que ser puedan, media libra de estas Flores, y cocidas, bien limpias, se echarà sobre ellas un zumo de Limòn, pues con esto mantienen mejor su blancura, y se passaràn à cocer en una libra de Azucar Real clarificado, preparada yà entre Pluma, y Caña: pero se advierte, que no ha de tener el herbor levantado, porque las escaldarìa, ademàs que no recibiràn bien el Azucar, (esta regla es general en razon de todo genero de Flores.) Yà cocido blandamente à lento fuego, hasta que el Almivar se haya reducido à pequeña Perla, se echarà en los moldes de papel, ù otros: despues de haverse enfriado por espacio de dos horas, se sacaràn para guardarlas. Si se huvieren de servir promptamente, antes que se enfrie la Pasta, se irà dividiendo con un cuchillo muy sutil en el modo, que pareciere mas conveniente, yà sea en tabletillas, ù otros diversos generos.

PASTILLAS, O TABLETILLAS DE BRUSSELAS.

2 Despues de haver limpiado bien la Brussela, se echarà en el cacito en cantidad de una libra, reduciendola à quatro onzas sobre el fuego; despues de lo qual, se pondràn à gotear en el Cedazo, y bien enjuto lo que quedasse encima, se volverà al fuego para secarlo, y en Azucar cocido à la Caña, se echarà hasta que la Pasta haya tomado gusto, y color, desliendolas bien dentro del Azucar: despues se emblanquecerà el Azucar (como assi bien en las passadas, y la regla general lo dice) con la cuchara, hasta que

que haya formado encima una como tela helada: concluyendolas con echarlas en los moldes, executando ultimamente para dividir la Paſta en el modo que las antecedentes.

OTRA MANERA.

3 Tomaràn ſe las Bruſſelas bien rojas, y pueſtas en un Cedazo, ſe ſecaràn à fuego lento, haſta que ſe hayan reducido de una libra à quatro onzas, echandolas deſpues en una libra de Azucar preparado à la Pluma, removiendolas un breve inſtante, para que puedan recibir el Almivar, y dividiendolas por fin en pequeñas paſtillas.

PASTILLAS DE BORRAJAS.

4 En una libra de Azucar preparado à la Pluma un poco fuerte, deſpues que haya repoſado un breve tiempo, ſe echarà media onza de dicha Flor, curioſamente limpia; y haviendola removido con la cuchara en el Almivar, para que todo ſe mezcle aſsi caliente, como eſtà, ſe diſtribuirà en los moldes de papel, que para eſte fin ſe tendràn deſtinados.

PASTA DE VIOLETAS.

5 Tomaràn ſe de la mas hermoſa Violeta haſta en cantidad de dos onzas, moliendola en un mortero de piedra, añadida de alguna gota de zumo de Limòn; y haviendo cocido una libra de Azucar clarificado à la Pluma, ſe echarà dentro la Flor molida quando eſtè un poco frio, removiendolo todo muy bien en contorno, ſe echarà en los moldes: y ſi reſtaſſe algo, y ſi ſe quiſiere aprovechar, ſe añadirà un poco de zumo de Limòn, revolviendolo con una cuchara haſta que ſe haya incorporado para echarle en otro molde.

PASTILLAS DE CANELA.

6 Echaràn ſe à desleìr en Azucar clarificado dos cañitas de buena Canela, bien molida, y paſſada por el Tambòr, y haviendo echo cocer una libra de Azucar preparado à la primera Pluma, ſe echarà dentro, y bien rebuelto con una cuchara de plata haſta que ſe haya mezclado, ſe concluirà como las demàs.

PASTILLAS DE CHOCOLATE.

7 En una libra de Azucar cocido à la primera Pluma, y antes clarificado, (lo que en todas las demàs se executarà) se echaràn dos onzas de Chocolate menudamente raspado, removiendole con la cuchara para que se deshaga, y mezcle, como la de arriba; y assi caliente, se pondrà en los moldes, ò vasijas.

PASTILLAS DE LIMON DE FLORENCIA, llamado Cidrado.

8 Se rallarà la cascara de esta especie de Fruta, segun la cantidad, que se quisiere, añadiendo medio zumo, ò mas de Limòn comun, y en una libra de Azucar cocido à la Pluma, y meneado con la cuchara dos, ò tres veces para que evapore, se echarà, volviendolo à menear tres, ò quatro veces, hasta que se haya incorporado, y se distribuirà en sus moldes.

PASTILLAS DE ALFONSIGOS.

9 En agua hirbiendo se echaràn los Alfonsigos para quitarlos la cascarilla; y bien refrescados en otra, y limpios, hechos menudas partecitas, se meteràn en el Azucar preparado à la Pluma, como hasta en cantidad de una libra, revolviendolos tres, ò quatro veces, hasta que se hayan bien mezclado; y se finalizaràn, como las demàs.

PASTILLAS DE AGUA DE AZAR.

10 Haviendo preparado el Azucar clarificado à la Pluma, despues de haver reposado por espacio de dos, ò tres Credos, bien removido con una cuchara de plata, removiendolo al rededor cinco, ò seis veces de el demasiado calor, se echarà dentro una cucharada de agua de Azàr, repitiendo el menearle por otras dos veces, con lo que se concluirà, como las precedentes.

PASTILLAS DE ROSAS BLANCAS.

11 Cortadas en menuditas partes con un cuchillo las Rosas blancas en cantidad de media onza, se echaràn en

una

una libra de Azucar preparado à la Pluma, que antes ſe havrà removido con la cuchara cinco, ò ſeis veces al rededòr, à fin de que por eſte medio mas facilmente ſe pueda templar; y todo junto ſe volverà à menear por dos, ò tres veces, y ſe guardaràn.

TABLETILLAS, O COBLETILLAS DE TODA SUERTE de Frutas.

12 Tomaràn ſe Peras, Albaricoques, Perſigos, Agraces, ò Ubas, Uba eſpina, llamada por otro nombre Bruſſela, Frambueſſas, y toda ſuerte de otras qualeſquier Frutas; y bien ſecas de la manera dicha, ſe echaràn quatro onzas de eſte compueſto en una libra de Azucar preparado á la Pluma, ſiguiendo para ſu concluſion lo que arriba ſe ha dicho.

PASTILLAS BLANCAS.

13 Hacenſe eſtas de la Flor de la Naranja, y en ſu defecto, ſe uſarà de la Mermelada de eſta Flor, y à falta de eſta, la de Limòn, ò Cidra, cuya formacion ſe hace aſsi: Tomaráſe un poco de eſta Mermelada, mezclada con un poco de agua de Azár, ò un zumo de Limòn, echandole en el Azucar preparado à la Pluma, obſervando en el reſto lo miſmo que en las demás.

PASTILLAS ROJAS.

14 Haviendo cocido el Azucar clarificado á la Pluma, aumentado de una cucharada de cochinilla preparada, y una gota de agua de Azár, ſe concluirá en el reſto, como las otras.

Puedenſe á guſto de el Artifice dár otros diverſos colores, para cuyo caſo ſe podrá valer de el Cap. XVII. de el modo de preparar los colores, obſervando lo miſmo que con la cochinilla.

CAPITULO XVI.

DE LAS MERMELADAS.

REGLA GENERAL PARA TODO GENERO de Mermeladas.

BIEN mondada la Fruta, cocida, y passada por el Rallo, ò Cedazo, secandose al fuego lento en Perol, ò cosa de plata, revolviendola con una cuchara de palo, à fin de que no se pegue, y quanto mas seca será mejor, por dàr de sì bastante humedad. A cada libra de esta Pasta, le corresponde una de Azucar, cocido à la grande Caña, que es quando hace la bolita entre los dedos: y si la Fruta fuesse en sí muy humeda, se podra dàr un poco mas fuerte el punto; y puesta la Pasta al fuego lento, se irà mezclando el Azucar, y prosiguiendo en menearla à fin de que no se pegue. Se sacarà bien mezclado del fuego, y se dexarà reposar; y despues de frio, se podrà echar en las vasijas, que se quisieran. Tambien es conveniente tenerlo en la Estufa tres dias, hasta tanto que haga corteza, pues de este modo se mantiene mejor.

MERMELADA DE ALBARICOQUES AMARILLOS.

1 Elegidos los Albaricoques bien maduros, amarillos, y de los mejores; yà mondados, y sin huessos, se pondràn à secar al fuego en el Perol hasta en cantidad de quatro libras, reduciendolas à dos; y en otras tantas de Azucar preparado à la Perla, se echarán, revolviendolos, como se ha dicho, para que se mezclen bien; lo que hecho, se haràn dár á grande fuego quince, ò diez y seis herbores: y quando haya reposado, como por tiempo de un quarto de hora, se guardarà todo en las vasijas.

MERMELADA DE CIRUELAS.

2 Si son de las Ciruelas, que se las quita el hueso, no se les sacará, sino assi enteras, se passaràn al fuego sobre agua, como se dixo en el Capitulo VI. num. 3. para que re-

reverdezcan, &c. y quando eſtèn blancas, y blandas, ſe pondràn deſpues de haverlas enjugado, y paſſado por el Cedazo, à ſecar al fuego en un Peròl en el modo ordinario, para que ſe reduzcan à mitad. Ultimamente, ſe echaràn en el Azucar preparado à la Caña, y bien incorporadas con el Almivar, ſe pondràn al fuego, dexandolas cocer; pero de modo, que no levante el herbòr, ſino que ſolamente ſe eſtremezca la coccion, con lo que yà finalizada la Mermelada, ſe guardarà en las vaſijas, pulverizada por todos lados de Azucar. En la doſis correſponde á eſta Fruta, tanto de ella reducida à Paſta, como de Azucar.

¶ Los Mirabolanos, tanto de los rojos, como de los negros, ſe hacen unas de las mas excelentes, y propias Mermeladas que hay.

MERMELADAS DE PERAS, Y MANZANAS.

3 En eſtas eſpecies de Mermelada, no hay diſtincion alguna de la precedente, por la que ſe deberá arreglar el que la quiſiere hacer, aſsi en la doſis, como en todo lo demàs.

MERMELADA DE NARANJAS DE PORTUGAL.

4 Sin tornear, raèr la caſcara, ni otra preparacion alguna, ſe dividiràn en quarterones las Naranjas, haviendolas quitado el zumo, y el tallo, que eſtà ſobre la cabeza de ellas, inutil por ſu demaſiada dureza; y preparandolas de el modo citado en el Capitulo X. num. 3. y bien enjutas en el Cedazo, y oprimidas en un lienzo, y paſſadas al Cedazo, ſe moleràn en el mortero de piedra, añadiendo un poco de zumo de Limon: hecho eſto, ſe meterán en Azucar preparado à la Pluma, y daràn en el Almivar cinco, ò ſeis herbores, removiendolas antes, como en las demàs ſe dixo, para que ſe incorporen; y aſsi calientes, ſe echaràn en las vaſijas. A una libra de eſta Fruta, correſponde dos de Azucar.

MERMELADA DE LIMON.

5 Tomaràn ſe los Limones en el modo ordinario, dividendolos deſpues en quarterones, como ſe dixo en las Na-

Naranjas, preparandolos de el propio modo, que en ellas se cita: y concluyendolos de la misma manera, à excepcion, que quando se hayan de cocer en la agua, se ha de echar un zumo de Limòn, para que mantengan mejor su natural blancura, y se oprimiràn fuertemente en un lienzo; y quando se muelen en el mortero despues para echarlos en el Almivar, se han de passar primero por el Cedazo, y lo que cayesse, solo es lo que se ha de mezclar con el dicho Almivar; cuya advertencia se tendrà presente para executarla assimismo en dichas Naranjas.

OTRA MERMELADA DE LIMONES.

6 Tomaràn se solamente las hojas de la Flor de Naranja, sin lo amarillo, ni el pezòn, y bien limpias, se meterán en agua, exprimiendo encima otro algun zumo, que el de Limòn; y yà refrescadas, se passaràn à otra agua para que hierban, hasta que estèn bien blandas, repitiendo para mantenerlas blancas, y darlas gusto, otro zumo de Limòn: que estando en esta sazòn, y refrescadas en otra, se podran meter en un lienzo blanco, apretandolas fuertemente para que repriman la humedad; ò si no, si urge su promptitud, se secaràn entre las manos para molerlas, como las precedentes, en el mortero de piedra, echandolas despues en dos libras, y media de Azucar preparado à la grande Pluma, en cantidad de una libra, y se incorporará todo, cociendolo al fuego, sin que levante herbòr, si no que solamente se estremezca la coccion; y no por mucho tiempo, porque se pondria árida la Mermelada; y se guardarà en las vasijas. Para una libra de Flor, dos, y media de Azucar.

A falta de Flor de Naranja, es muy singular para esta Mermelada la de Limòn, que la imita en todas sus propiedades, assi en su blancura, como en el gusto, de la que se podrá servir, preparandola con las mismas circunstancias, y solo se podrá añadir un poco de la Naranja, á fin de que la dè un poco de olor; y en su defecto, se podrá mezclar con el Almivar unas gotas de agua de Azàr, que con esto es sin duda, que passará por la verdadera Mermelada de dicha Flor.

MER-

MERMELADA DE PERSIGOS.

7 Conviene elegir de los mejores Perſigos, como ſon los de la Magdalena, &c. que eſtèn bien maduros, pero no paſſados, á los que ſe quitarán los hueſſos, mondandolos primero, y ſe echarán en un Peròl en el modo ordinario, para ſecarlos al fuego, haſta que ſe hayan reducido de ſeis libras á quatro, metiendolos deſpues en cantidad de quatro libras en otras tantas de Azucar preparado á la pluma, y bien mezclado todo, ſe dexará cocer haſta que hayan dado cinco, ò ſeis herbores: reſtando ſolo, que haviendolos dexado enfriar, ſe guarden en las vaſijas.

MERMELADA DE VIOLETA, *y otras Flores.*

8 Tomaràſe una libra de Violeta, la mejor, que ſer pueda, y haviendola molido en un Mortero de piedra, ſe echarà en tres libras de Azucar, preparado à la primera pluma, incorporandola en el modo dicho con el Almivar, para que dè al fuego cinco, ò ſeis herbores: pero ſe advierte, que han de ſer lentos, removiendolo todo al rededòr con el cucharòn; y aſsi caliente, ſe pondrà en las vaſijas.

¶ La Mermelada de Bugloſa ſe hace del propio modo, que la de Violeta, à excepcion, que no ſe ha de moler, ſino aſsi entera ſe deberá echar en el Almivar. Adviertèſe, que Bugloſa es la que vulgarmente eſtá conocida baxo del nombre de Borraja, ò á lo menos es caſi una miſma eſpecie.

¶ La de flor de Claveles, que es muy agradable, y cordial, y la de Roſas, que es la mejor de todas, ſe hace del propio genero, que la de las Violetas.

MERMELADA DE MEMBRILLOS.

9 De los mas hermoſos Membrillos, ſin tachas, y amarillos, ſe prepararàn aſsi enteros en la cantidad, que fuere conveniente, del modo, que ſe dixo en el Cap. IX. num. 8. y mondados, y cocidos, ſe paſſarán en el Cedazo, para ſecarlos deſpues en el Peròl: quando eſtèn en eſta ſazon, ſe peſaràn quatro libras, echandolas en otras cinco de

Azu-

Azucar preparado à la fuerte pluma ; y haviendolos remo-vido con el Cucharòn , se dexaràn dar un par de herbores , ò mas , para que se incorporen bien , repitiendo el revolver-los con el Cucharòn , y juntamente espumandolos con cu-riosidad ; y assi calientes , se echarán en las vasijas , dexan-dolos descubiertos hasta el siguiente dia.

La Mermelada de Membrillos rojos se hace del mismo modo ; y para darla aquel color , se usará de la cochinilla preparada , echandola en la coccion del Azucar antes de ha-ver metido los Membrillos.

CAPITULO XVII.

DEL MODO DE PREPARAR LOS COLORES, que se dàn à las Frutas , Pastas, &c.

COLOR ROXO.

1 MOleràse en un pequeño Mortero , ò Almirèz , un poco de cochinilla , segun la cantidad , que se huviere de dar color : tendràse al fuego un cacito con agua, y quando estè hirbiendo , se echará dentro la cochinilla mo-lida , con otro tanto de hez de vino purificado, ò Cremo Tar-taro : dexaràse herbir interim passan dos minutos , metiendo dentro de tiempo en tiempo un papelito , para vèr si sufi-cientemente tiñe. En estando en su punto , se apartará del fuego à reposar un brevisimo instante , á lo que se añadi-rà un polvo de alumbre molido , y un poco de agrio de Li-mon : despues de haver reposado otro poco de tiempo , se passará por el Cedazo , y se guardará para quando la ocasion lo pidiere.

COLOR VERDE.

2 .Tomaráse la cascarilla sutilmente quitada de las Peras verdes , que comprehenda solo el cutis exterior , ò en su de-fecto, las hojas de Acelga verde, limpias de aquellos nervios, ò venillas en algun modo blancas , y se echara à herbir, bien lavada , en agua natural : sacada de la coccion , y enjuta en el Cedazo , se pondrà , para reducirlas á mitad , en un caci-to al fuego , ò en un plato de plata estendida : pues de este mo-

modo promptamente expele ſu natural humor. Finalmente, deſpues de ſeca , y molida en el almirèz , ſe guardará para ſervirſe de ella.

COLOR AMARILLO.

3 Haceſe eſte color , tomando de la Florida Azucèna la ſemilla , que eſtá en el medio , y ſe ſecará al Sol , haſta que facilmente ſe pueda convertir en polvo : quando ſe haya de uſar de eſte color , ſe desleirá , pongo por exemplo , tanto como el grueſſo de una avellana , en una cucharada de agua de Azár , ò de otra qualquiera oloroſa , y á falta de eſtas, en la natural : á falta de eſto, ſe hace con la piedra desleìda en agua.

Eſtos colores pueden ſervir á todo genero de Frutas, eſpecialmente à las Paſtas , Mermeladas , y otras. La ſimiente de Azucena dá mejor color.

COLOR AZUL.

4 Eſte genero de color es muy agradable , y hermoſo, aunque no eſtà en uſo ; no obſtante , ſe han hecho algunas experiencias para el conocimiento de ſu excelencia , y verdaderamente es muy deleytoſo. Haceſe , tomando la Flor de Borraja , y lo que ſe cria ſobre el Maìz , y à falta de eſtas , es muy buena un genero de Florecita azul , que crece entre los Trigos. Las hojas ſolas , ſeparadas de la ſemilla , y quitadas las puntas blancas , ſe ſecaràn al Sol , como las otras , moliendolas, para uſar de ellas , como las paſſadas. En lugar de eſtas , ſe deshace en agua la piedra , y ſirve lo propio.

COLOR NEGRO, Y JASPEADO.

5 Eſte color , aunque triſte , hace hermoſa apariencia; para lo qual , ſe tomarà aquel Fruto , que crian los Alamos, y ſe dexarà ſecar , para convertirlo en polvo , y uſar de èl, como los paſſados. Haceſe eſte color tambien con la piedra deshecha en agua.

6 Mezclados todos eſtos colores , ò parte de ellos en igual proporcion , mas , ò menos , à medida de el curioſo Artifice , podrà diferenciar de colores , que formen mas viſtoſa

tosa apariencia. Si le quisiere jaspeado, tomarà la impertinencia de matizar los colores con un pincèl, sacudiendo encima de las Frutas, Mermeladas, &c.

CAPITULO XVIII.

DE LAS PASTAS CLARAS.

ES un genero de Pastas las Claras muy especial, y solo se distinguen de las passadas de el Capitulo XVII. en que son estas mas claras, transparentes, y hermosas, oy dia yà muy puestas en uso: y porque no todas Frutas son apropósito para este ministerio, se iràn poniendo las que fueren conducentes, especificando assimismo las reglas, que se deberàn seguir para hacerlas con mayor perfeccion.

PASTA CLARA DE MANZANAS.

1 De las màs hermosas Esperiegas finas agrias, que haya, se tomaràn en cantidad de una docena: limpias del corazon, se haràn pequeñas ruedecitas, con lo que se pondràn à cocer en media azumbre de agua, hasta que estèn convertidas en Pasta, ò Mermelada; lo que hecho, se passaràn, ò colaràn de la coccion en el Cedazo, tomandose la mitad de esta dicha decoccion. Se exprimirá en ella algunas gotas de zumo de Limòn, y una corteza de Naranja de Portugal rallado, y quando haya tomado bien su gusto, se volverà à passar por el Cedazo, y se echarà en un quartillo de Azucar clarificado, preparado à la Caña, apartandolo del fuego, hasta que haya reposado un poco de tiempo, en cuyo intermedio se havrá yá moderado el fuego de el hornillo; y caso, que no lo estè, se dexarà solo lo que fuere necessario para conservarle en una mediana actividad: y no es conveniente, que se eche la decoccion dicha en el Almivar, hasta que se haya templado, y todo se mezclarà con el cucharòn, dandole unas bueltas en contorno del Perol, y entonces se volverà al fuego, dexandolo cocer algun tiempo, entretanto, que sin levantar el herbor, y no por mucho tiempo, solo se estremezca el Almivar, crugiendo interiormente: despues de lo qual, se dis-

distribuirà con una cuchara, sobre moldes de barro, ù hoja de lata, no llenandolos de todo punto, y se pondrán á secar en la Estufa; y haviendo passado, como por tiempo de dos horas, que serán las suficientes para que de aquel lado se sequen, se bolcarán sobre planchas de cobre, para que se sequen por el otro lado: buelcanse sobre las planchas de cobre, por no andarlas ajando, si se sacan con cuchara, &c. y quando yá de todo punto se hayan secado, se bolcarán sobre Cedazos, que tendrán encima hojas de papel, y se podrán servir de el modo, que se quisiere; si no, se guardarán en lugar seco, à fin de que con la humedad no reciban moho. Si se quisieren dàr de color azul, se podrán valer de el preparado en el Capitulo passado num. 4. y si de los demàs colores, tambien se recurrirá à èl.

OTRA PASTA CLARA DE LO MISMO.

2 Tomaránse de las dichas Manzanas las que se juzgaren suficientes, hechas yà Mermeladas; y bien goteadas en el Cedazo, se echarán en Azucar preparado à la fuerte Pluma á proporcion de su cantidad, dexandolas dár dentro algunos herbores, hasta que se haya convertido en Jalèa, y se meterán en los moldes de hoja de lata á secar en la Estufa. Se pueden hacer rojas estas Pastas, valiendose de la dicha cochinilla preparada, ò de los otros colores notados en su lugar.

PASTA DE FLOR DE NARANJAS, Y de Manzanas.

3 Tomaránse treinta Esperiegas finas, de las mas hermosas, limpiandolas con una servilleta curiosamente, y divididas en pequeños trozos, se harán herbir en tres quartillos de agua natural, hasta que estèn convertidas en Mermelada; despues de lo qual, se colarán por un Cedazo cerrado, que tendrá debaxo una cazuela suficiente á recibir la decoccion, y se echará en cantidad de tres libras en quatro de Azucar preparado á la fuerte Pluma, añadiendo un quarterón de Mermelada de Flor de Naranja; y para que se mezcle, con una cuchara se revolverá al rededòr,

dòr, y se distribuirá en los moldes de hoja de lata, restando solo secarlas á la Estufa, y concluirlas de el modo que se dixo en las Manzanas de los dos numeros antecedentes.

PASTA CLARA DE MEMBRILLO.

4 Despues de haver mondado, y quitado el corazon á quatro libras de Membrillos de los mas amarillos, y bien maduros, se harán cocer en una azumbre de agua, hasta que estèn bien blandos, que entonces se apartarán; (los que se podrán aprovechar para Compotas) y dentro de esta decoccion, se echarán las mondaduras, y pepitas, que se quitaron, dexandolos herbir hasta que estè convertido en Mermelada, ò Pasta, colandolo despues por un Cedazo, que tendrà debaxo una cazuela, que servirá de recipiente, echando de esta coccion assi colada en cantidad de una libra en otras dos de Azucar preparado á la fuerte Pluma, revolviendolo bien con la cuchara, para que todo se haga en una mixtion; y si todavia no estuviesse bien roja, se echará un poco de cochinilla preparada, vertiendolo sobre los moldes de hoja de lata en el modo dicho, y secandola en la Estufa.

PASTA DE UBA CRESPA, O BRUSSELA, y otras.

5 Limpiaránse quatro libras de esta Fruta de la mas bermeja, exprimiendo con las manos su zumo en un Cedazo, que tendrá debaxo un Peròl, en que se pondrá á cocer, haciendolo herbir hasta que se haya reducido á mitad; y echandolo en quatro libras de Azucar cocido á la fuerte Pluma, hasta en cantidad de dos de este zumo, cocido, y bien mezclado todo, se echara en los moldes para secarla en la Estufa, y concluirla como las de arriba.

CAPITULO XIX.

DE LAS JALEAS, Y REGLA GENERAL para ellas.

LAS mejores Jalèas se hacen de Membrillo, Peros colorados agrios, y algunos generos de Manzanas entre agrias, dulces, y de Grossella.

JALEA DE MEMBRILLO.

1 Tomados los Membrillos, segun la cantidad, que se haya de hacer, partidos en quatro pedazos cada uno, se mondaràn, y bien limpios, se iràn partiendo en menudos pedazos, echandolos en agua, porque no se pongan negros: y de alli, se passaràn à cocer, y no tendràn mas agua, que quanto se bañen; tapados con un papel, se dexarán cocer, hasta que estèn bien cocidos, y se iràn sacando en un Cedazo con la Espumadera, poniendolos sobre una cazuela, y despues se aumentaràn otros Membrillos; y yá bien cocidos, se colaràn por un Cedazo espeso, y se podrá apretar suavemente la Pasta con la Espumadera, para que salga el agua, que le haya quedado; y esta agua en que ha cocido el Membrillo, servirà para la Jalèa, que à cada quartillo de mayor le corresponde una libra de Azucar cocida ala grande Caña, que todo cociendo se irà mezclando, meneandolo suavemente, haviendo dado diez, ò doce herbores, y con una cuchara se iràn sacando muy poco à poco algunas gotas, para vèr quando se quaxa; y despues de sossegada, y espumada la Jalèa, se echarà en sus vasijas aparentes, y no se taparàn hasta que se haya enfriado bien, guardandolas en parte, que no sea humeda.

JALEA TEMBLANTE.

2 A seis libras de Uba espina, ò Brussela, se sacarà el zumo, recibiendole en una cazuela; y, despues de haverlo passado por el Cedazo fino, se echarà en seis libras de Azucar preparado à la Caña, haciendolo herbir todo, para que se reduzca la coccion entre Lisa, y Perla, con

lo que se concluirá lo mismo, que se dixo en las antecedentes. Esta especie de Jalèa, que se llama Clariquèt, se sirve comunmente en los Ramilletes; y para esto, se echa la Jalèa en vasitos, ò copas de vidrio à quaxar, de donde se pone para servirse en naypes cortados, como son los moldes, dexando una punta por donde tomarlos.

JALEA FRAMBUESSADA.

3 Si se quisiere dàr el gusto de las Frambuessas à esta Jalèa, se añadirà uno, ò dos puñados de Frambuessas, exprimido el zumo, que es lo que se deberà echar: y para hacerla toda de Frambuessas, y que tenga la calidad de Temblante, se mezclarán quatro libras de esta Fruta, y dos de Brusselas con cinco libras de Azucar preparada à la Caña dexandolo herbir, hasta que no espume mas, y el Almivar se haya reducido entre Lisa, y Perla: despues de lo qual, se colarà por el Cedazo fino, que tendrà debaxo un Perol, sin oprimir la Fruta, pues de este modo saldrà la Jalèa muy hermosa; repetiràse otro herbor, y espumado bien el Almivar, yà hecho Jalèa, se guardarà en los botes en el modo ordinario.

JALEA DE UBA CRESPA AL MODO DE LA QUE SE hace en Turs.

4 En tres libras de Azucar, preparado à la Caña, se echarà la Fruta, para que dè siete, ù ocho herbores, hasta que se haya reducido à la pequena Perla, y espumandolo con mucho asèo, se passarà por el Cedazo fino, guardandolo en el modo ordinario.

Si se quisiere usar de economìa, quando se hace grande cantidad, se tomarà la hez, que quedò encima del Cedazo, volviendolo à cocer en la agua; y despues fuertemente exprimida sobre el Cedazo, se concluirà en la coccion de el Azucar, finalizandola como las demàs.

CAPITULO XX.

QUE TRATA DE EL MODO DE HACER TODA de suerte Vizcochos exquisitos, y no exquisitos.

ES el Vizcocho un genero de dulce, que se hace con harina de trigo, muy apetecible, y facil de executar en todas las sazones de el año: y dando principio por el orden, que hasta ahora se ha seguido, se comenzarà por el de Almendras. Todos los generos de huevos se baten con un manogillo de varillas de box, mondadadas su cascarilla.

VIZCOCHOS DE ALMENDRAS.

1 Tomaránse dos docenas de Almendras amargas, y media libra de dulces, y se calentarán en agua, para quitarlas más facilmente la cascara; y refrescadas por un leve instante en agua natural, se meterán en una servilleta para limpiarlas, y enjugarlas: hecho esto, se molerán en un Mortero de piedra, rociandolas de quando en quando, para impedir, que no se conviertan en aceyte, con una clara de huevo batida; quando estèn bien molidas, se mezclarán con seis claras de huevo frescas, bien batidas, y espumosas, añadiendo tres yemas de huevo, media libra de Azucar bien seco, y passado por el Tambòr, y una cucharada de harina; y todo bien mezclado, y puesto en un Peròl, se irà distribuyendo sobre moldes de papel, hechos expressamente, como à manera de quadros, imitados à los que suelen hacer para el chocolate, y pulverizados de Azucar con un poco de harina, mezclado à fin de impidir el que no se peguen, à causa de la humedad aceytosa de las Almendras, se meterán à cocer en un hornillo de hierro, ò en el que tienen los Panadèros. El fuego, que ha de tener, si fuere el hornillo, ha de ser moderado, y tanto debaxo, como encima, para que reciban un hermoso color: quando se juzgare, que estàn bien cocidos, se sacarán del horno, para dividirlos sobre una tabla, si se juzgare apropósito en pedazos, &c. lo que se harà quando estèn calientes.

VIZCOCHOS DE ALFONSIGOS.

2 Tomaránse media libra de Alfonsigos verdes, y dos docenas de Almendras dulces, bien limpias, y quitadas la cascarilla, como arriba se dixo, se molerán en el Mortero de piedra con un pedazo de corteza de Limón verde, una raedura, echando sobre el todo, quando esté bien molido, ocho claras de huevo fuertemente batidas, yá espumosas, tres hiemas, media libra de Azucar en polvo, y una cucharada de harina, todo bien mezclado; y quando se hayan desleído los Alfonsigos, y lo demás, que se molió con esta composicion, se irá distribuyendo en los moldes de papel pulverizados de Azucar, haciendolos cocer del mismo modo que las Almendras dulces.

VIZCOCHOS DE SABOYA.

3 Batiránse muy bien ocho claras de huevo, hasta que estén bien espumosas; y quando estén en esta sazón, se mezclarán otras tantas yemas, batiendolas de el mismo modo, para que todo se incorpore, echando sobre el todo una libra de Azucar passada por el Tambór, y seca en la Estufa, batiendolo tercera vez todo muy bien, à lo que se aumentarán tres quarterones de harina bien seca, mezclándola por medio de el cucharón con la composicion antecedente; para lo qual, se batirá, como dicho es: y si se quisiere dár un agradable gusto, se podrá añadir una raedura de la cascara de un Limón, y se distribuirá sobre moldes de hoja de lata, ó de naypes, que estarán untados, unos, y otros con un poco de manteca de puerco, aunque no de modo, que no se engrasse sino lo suficiente para contener la Pasta, que no se pegue: si se quisieren hacer pequeñitos, como à manera de reales de à ocho, se pondrán con la cuchara sobre papel en pequeñas porciones, redondas, y algo levantadas, pulverizadas de Azucar, soplandolas con curiosidad por el lado que cargasse desproporcionalmente, con lo que se cocerán en un horno de Panadéro medianamente caliente: y para saber quando están cocidos los Vizcochos, y algun tanto consumidos; esto es, ligeros, se sacará uno, probandole, y si está en sazón, los demás, qui-

quitandolos assi calientes, conforme se vàn sacando, si son grandes de los moldes, y si son pequeños del papel con la punta de un cuchillo por debaxo, y se podrà servir, ò guardar en un caxoncito.

VIZCOCHOS DE SABOYA LIGEROS.

4 Pesaràn se quatro huevos frescos, teniendo en la otra balanza igual cantidad de Azucar à los huevos, y la mitad de harina: haviendo separado las yemas de las claras, se batiràn estas fuertemente, hasta que estèn muy espumosas, mezclando despues las hiemas con el Azucar; y bien batido todo junto, se echarà en las claras, dando para que se haga una mixtion algunos golpes de cuchara, para que se ùna bien; y seca la harina en el hornillo, y passada por el Tambòr, se irà echando poco à poco en la composicion, sin dexar de menearla: executado esto, y pulverizados los moldes con el Azucar, y harina, se distribuiràn formados en redondo à lo largo, ò como se quisiere, y se coceràn en el modo ordinario.

VIZCOCHOS DE PALACIO REAL.

5 Tomaràse igual cantidad de Azucar en polvo del peso de seis huevos enteros, advirtiendo, que el Azucar ademàs de estàr passado por el Tambòr, ha de ser de lo mas seco, y mejor, y si tuviesse alguna humedad, se secarà en la Estufa; y rotos los huevos, se apartaràn las hiemas de las claras, batiendolas à estas ultimas, hasta que estèn muy espumosas, no dexando por esso de volverlas à batir el mas tiempo, que se pudiere; pues de este modo aunque las otras son suficientes, estas assi batidas seràn mucho mejores, restando despues echar el Azucar con ellas, revolviendolo con la cuchara en contorno para este efecto, à lo que se añadiràn las hiemas de huevo, y la harina, en cantidad de el peso de la mitad de el Azucar, bien seco en el horno, y todo bien mezclado, y batido, se aumentarà de la raedura de un Limòn, y de la conserva de Flores de Naranja molida, en cantidad de lo que puede caber en poco mas, que una cascara de Nuez, y se

distribuirà en los moldes, pulverizados de el Azucar fino; y se concluiràn como los demàs.

VIZCOCHOS DE ALMENDRAS AMARGAS, Y Avellanas.

6 Calientes en agua hirbiendo un quarterón de Almendras amargas, y otro de dulces, para mas facilmente limpiarlas; assi conforme se vàn mondando, se pondràn en el Mortero de piedra, moliendolas muy bien, (y no importa, que se conviertan en aceyte) mezclando despues la yà hecha pasta de Almendras, con quatro, ò cinco claras de huevo, ò mas, en una cazuela, antes bien batidas, à lo que se añadirà una libra, y dos onzas de Azucar bien seco, y passado por el Tambòr; y todo bien desleìdo, y convertido en un cuerpo, se irà echando sobre papeles, tendidos à lo largo de el gruesso de la hiema de un dedo, y se cocerà sobre pequeño fuego, al principio en el horno, y quando la Pasta se haya levantado, se pondrà un poco mas activo; en estando cocida, que se conocerà por el color bastantemente encendido, se sacarà del horno, dexandola enfriar para quitarla el papel, y se meterà en la Estufa para que el calor las acabe de secar.

¶ Los Vizcochos de Avellanas, se hacen del mismo modo, à excepcion, que el Azucar no estè passado por el Tambòr, sino solamente raspado.

VIZCOCHOS DE CHOCOLATE.

7 En una clara de huevo, se echarà un poco de chocolate raspado, lo que se juzgare suficiente para darle su propio gusto, y color; y todo se molerà en el Mortero de piedra, aumentado de Azucar en polvo à medida proporcionada; y todo bien mezclado, y hecho pasta manuable, se harà el Vizcocho de el grandòr, y forma, que se quisiere, y puesto sobre el papel, se cocerà en el horno à fuego lento, aplicado por encima, y por debaxo.

OTRA MANERA.

8 Tomaànse seis huevos frescos, y haviendo separado las Claras, se batiràn fuertemente hasta que se haya he-

hecho mucha eſpuma, añadiendolas ſeis hiemas, y volviendolo todo junto à batir interin eſtè desleìdo, aumentando entonces doce onzas de Azucar en polvo, ſiete de harina, y una, y media de chocolate, todo paſſado por el Tambòr, batiendolo bien por eſpacio de un quarto de hora para que ſe mezcle: y ultimamente, ſe diſtribuirà, como las demás, ſobre las hojas de papel, ſecando el yà formado Vizcocho del propio modo que ſe dixo en los de Saboya.

El de Canela, que ſe hacè de el propio gènero, que el paſſado, es muy guſtoſo, y exquiſito.

VIZCOCHO DE NATA.

9 Bien batidas en el modo dicho ſietè claras de huevo, ſe mezclaràn con media libra de Azucar, y un quarteròn de harina, volviendolo todo à batir muy bien: hecho eſto, ſe batirà fuertemente con un manogillo un quartillo de Nata, ſacando la eſpuma, que ſe vea nadar por encima, y bien enjuta en un Cedazo, ſe mezclarà con el compueſto dicho: en fin, ſe irà diſtribuyendo en los moldes de hoja de lata, ò ſobre papel, què antes ſe havràn bañado con Azucar en polvo fino, haciendo que cueza, como los demàs Vizcochos.

VIZCOCHOS DE QUARESMA, O ſin huevos.

10 Haviendo quitado la caſcara à quatro libras de Almendras dulces, refreſcandolas muy bien en quatro, ò cinco aguas, ſe enjugarán ſobrè un Cedazo, para molerlas en el Mortero de piedra, y entonces ſe mudarà la paſta à un Peròl, con otro tanto de Azucar en polvo bien ſeco, para que ſe deſeque la paſta al fuego haſta què haya expelido ſu humor natural; y porque no ſe quemen, ſe revolveràn con un cucharòn: conoceràſe que eſtà en ſu punto, ſi no ſe pega, ò ſe ſuſpende al rededor de el Peròl eſta paſta: deſpues de yà preparadas en eſtè modo, ſe ſacarà dexandola enfriar ſobrè plancha de cobrè, paſſandola de alli à un Mortero, aumentada de ocho cucharadas de goma Adraganta preparada con un poco de agua de Azàr, y la raſ-

raspadura de un Limòn, ò mas: puesta finalmente sobre un limpio tablero, se formarà el Vizcocho, ò Vizcochos, y se cocerà à pequeño fuego en el horno.

VIZCOCHOS DE LIMON, DE NARANJA.

11 Hacense estos del mismo modo que los de chocolate, cambiando en lugar de este, la raedura de el Limòn, ò de la Naranja, con un poco de Mermelada, si la huviere. Puedense hacer à falta de estas muy semejantes à ellas, con las Flores de Naranja, y de Jazmìn, bien molidas antes de haverlas mezclado con la demàs composicion.

PANECITOS DE LIMON.

12 Tomaràse una, ò dos claras de huevo, batiendolas en el Mortero con un poco de agua de Azàr, añadiendo despues de Azucar en polvo lo suficiente hasta que se haya hecho una pasta muy firme, como la de Mazapàn, añadiendo assimismo la raedura de cascara de Limòn bien molida; y todo yà hecho un compuesto bien mezclado, se pondrà sobre papel en pequeñas porciones, ò bolitas del grueso de el dedo; y aplanchandolas un poquito, y cociendolas en el horno, se pondràn quando estèn perfeccionadas en un lugar seco.

VIZCOCHOS DE NARANJA.

13 Haviendo molido en el Mortero de piedra, pasta vieja de Naranjas, ò de carne de Limòn, se batiràn fuertemente de el propio modo que para los Vizcochos de Saboya, quatro claras de huevo, aumentando, quando estèn dispuestas de este modo quatro hiemas, que tambien se batiràn muy bien, mezclandolo con las claras, y añadiendo tres puñados de Azucar en polvo fino, bien seco, y passado por el Tambòr con una cucharada de buena harina, revolviendolo todo muy bien, y como en cantidad de una libra de la pasta yà molida, se echarà dentro de esta composicion, volviendolo à batir otra vez, à fin de que se incorpore, distribuyendola sobre moldes de papel de la altura de un dedo, y se cocerà en el horno con un papel puesto encima, y otro debaxo, para que quando se haya co-

ci-

cido de un coſtado, ſe vuelva del otro, quitando el papel de aquel cocido: concluìda ya, ſe dividirá como el Mazapan, forrado en quarterones, y en eſtando frios del un coſtado, ſe bañaràn con agua de Azar, y del otro con el color, que ſe quiſiere, volviendolos à cocer, haſta que el baño ſe haya ſentado.

VIZCOCHOS DE PORTUGAL, Y OTROS.

14 En doce claras de huevos, bien batidas, haſta que eſtèn bien eſpumoſas, ſe echaràn otras tantas yemas, repitiendo el batirlas, haſta que perfectamente ſe hayan mezclado, lo que ſe podrà executar en el eſpacio de medio quarto de hora, à lo que ſe añadirà una libra de Azucar en polvo bien ſeco, y media de harina, otra media de mermelada de Naranjas de Portugal, y la raedura de dos Limones verdes, todo bien batido, è incorporado, hecho paſta, ſe pondrà ſobre los moldes de papel, para cocerla en el horno: concluyendola con bañarla con una clara de huevo batida, y un poco de Azucar en ella desleìdo, al modo del Mazapan Real.

Los Vizcochos de Limon, y Cidra, y de todos los que ſe reducen à eſta eſpecie, ſe executan del propio modo, que los de Portugal.

VIZCOCHOS A LA ESPAÑOLA.

15 Bien batidas ſeis claras de huevo, del modo dicho en el numero paſſado, ſe aumentaràn de otras tantas yemas, volviendolas à batir con las claras poco mas de medio quarto de hora, mezclando con eſta compoſicion tres quarterones de Azucar Real en polvo, y continuando, para que ſe incorpore, el batirla: à lo que ſe añadirà media libra de flor de harina de Arroz, repitiendo la miſma diligencia de batirla toda por eſpacio de un quarto de hora; y echandola deſpues en moldes de mayor capacidad, ſe cocerà en el modo ordinario: y quando eſtèn en eſta ſazon, ſe dividiràn à lo largo los ya hechos Vizcochos, y por los coſtados, y encima ſe bañaràn con la clara de huevo, y Azucar Real; y para que el baño ſe ſiente, por un poco de tiempo, y à fuego lento, ſe volveràn à cocer.

VIZCOCHOS LIQUIDOS.

16 Para este ministerio se tomarán algunas cortezas de Naranja de Portugal, tres, ò quatro Albaricoques secos, un poco de mermelada de flor de Naranja, y todo junto se molerà en el Mortero de piedra, passandolo por el Cedazo, para efecto de echarlo en quatro yemas de huevo fuertemente batidas, aumentando dos onzas de Azucar en polvo, y un poco de pasta de Almendras dulces, como en cantidad del grueso de un huevo, y hecha pasta manuable, y dividida en pequeñas listas, se echarán en Azucar en polvo, passandolas de alli á cocer en el modo ordinario dentro de el horno sobre papel.

VIZCOCHOS A LA ITALIANA.

17 Echaránse en quatro claras de huevo una onza de corteza de Limon verde, otra de carne de Naranjas de Portugal, y dos onzas de Albaricoques secos, y flor de Naranja en mermelada, en porciones iguales, y todo se batirà en un Mortero, moliendolo muy bien para passarlo por el Cedazo: lo que hecho, se mezclarà con las quatro claras de huevo arriba dichas, añadiendo un quarteron de Azucar en polvo, y bien mezclado, y hecho todo una pasta, se distribuirà sobre los moldes de papel, finalizandola del modo dicho en los Vizcochos à la Española.

VIZCOCHO REAL.

18 Conviene para este genero de Vizcochos elegir los huevos, que sean muy frescos, y separando las claras de las yemas, se batirán aquellas, hasta que estèn muy espumosas: despues se mezclarán siete onzas de toda fuerte de mermeladas, aumentando dos claras de huevo mas, y repitiendo el batir: quando estè bien incorporado, se echarán cinco hiemas, continuando el batirlo todo junto por tiempo de un quarto de hora, à lo que se añadirán siete onzas de Azucar en polvo, con otras tantas de flor de harina de Arroz, y todo hecho un cuerpo, y massa, se cocerà, y concluirà como los demàs Vizcochos.

VIZ-

VIZCOCHO DE CASTAÑAS.

19 Haceſe eſte genero de Vizcochos del propio modo, que las Almendras amargas, à excepcion, que las Caſtañas ſe han de cocer, y limpias de una, y otra corteza, y bien molidas en el Mortero de piedra, y enjutas de la agua, que recibieron en la coccion, ſe mezclarán con un poco de clara de huevo, ſiguiendo en lo demàs el methodo dicho.

VIZCOCHO IMPERFECTO.

20 Tomaránſe quatro huevos, que ſe batirán en una cazuela por un poco de tiempo, aumentando quatro puños de Azucar en polvo, bien ſeco, un pequeño puño de flor de harina, una raſpadura de Limon, y todo junto ſe bolverá à batir, mezclandolo muy bien: hecho eſto, ſe pondrà en los moldes la ya hecha paſta, pulverizada de Azucar fino por todos lados, para que á fuego moderado, y en el horno, en el modo ordinario cuezan, y aſsi calientes, como ſe ſecaren, ſe dividiràn en quarterones: y quando eſtè ya fria, moverànſe los papeles con una, y otra mano, à fin de que el formado Vizcocho ſe pueda ſeparar con mas facilidad, y para que ſe acabe de ſecar ſobre un Cedazo, ſe meterà en la Eſtufa.

Puedenſe dàr à eſte genero de Vizcochos diferentes guſtos, ò ſaynetes: ſi de Limon, mezclando con ſu compueſto ſu corteza: ſi de Canela, la Canela molida: ſi de Chocolate, raſpado eſte; y ſi de flor de Naranja, tambien molida: ù de otro qualquier genero, en el modo dicho.

VIZCOCHOS LIGEROS BAÑADOS.

21 Quitarànſe à tres quarterones de Almendras amargas, y un quarteron de las dulces, por medio de la agua caliente, las camiſillas, dexandolas bien limpias, para molerlas lo mas fuerte, que ſer pueda en el Mortero de piedra, añadiendo de tiempo en tiempo dos claras de huevo, à fin de que no ſe reduzcan en aceyte: quando eſtèn bien molidas, ſe iràn mezclando quatro libras de Azucar en polvo, no echado de un golpe, ſino muy poco à poco, ſin dexarlo de batir continuamente à fuerza de brazos, haſta que ſe haya he-

hecho pasta bien manuable: despues de esto, distribuìda en pedazos de uno en uno, se meterán en la geringa, y conforme vayan passando, caerán sobre un papel, dividiendolos à medida del gusto de cada uno, ya grandes, ò ya pequeños, poniendo los papeles con los Vizcochos sobre planchas de cobre, para que cubiertos con la cobertera del horno, que tendrá fuego encima, puedan recibir color. Quando se hayan notablemente levantado, ò esponjado, se apartaràn del fuego, rajandolos levemente, para bañarlos: hacese este de Azucar desleìdo, y batido en una clara de huevo, aumentando el Azucar de modo, que quede tan espeso, como el Almivar suelto, el que se estenderà sobre los Vizcochos con una pluma; y para que este se quaxe bien, y quede perfeccionado, se volverán à cocer à muy lento fuego, hasta que se note, que estàn como debe ser. Bañanse tambien con un poco de agua de Azàr, y Azucar en ella desleìdo, y batido en el modo, que en el precedente baño.

VIZCOCHILLOS.

22 Sobre tres claras de huevo se echaràn quatro cucharadas de Azucar en polvo, y una de mermelada de qualquiera Fruta, que haya, con el resto de harina, la suficiente para que la pasta estè bien manuable, formando los Vizcochillos en diferentes figuras, unos largos, otros en corazon, y otros de diversos modos, los que se coceràn á lento fuego, interim toman color un poco roxo, que entonces se apartaràn. Para quitarlos del papel, luego promptamente, que se sacan, se humedecerà.

OTRA MANERA DE VIZCOCHILLOS.

23 Tomaràse media libra de Azucar cocido à la pequeña pluma, metiendo en èl tres quarterones de buena harina, reservando solo un puñado para polvorear la tabla, (con lo que facilmente se puede usar de la massa) y todo junto se meneará con la cuchara, hasta que la pasta se haya hecho muy docil, y manuable: quando estè en este punto, se sacará del Peròl, amassandola sobre una tabla bien limpia, polvoreada de la harina, que se reservò, lo que se executará mientras estè caliente; y para darla mayor gusto, se irà mezclando con

con un poco de Azucar, y caſcara de Limon bien molida, y paſſada por el Cedazo: deſpues ſe harà un rollito à lo largo, del grueſſo de un dedo, dividiendole en pequeñitas figuras, ò bolitas: lo que ſe hará, como dicho es, interim la paſta eſtà caliente, porque deſpues de fria, ſe pone árida, con lo que ſe coceràn en el horno ſobre hojas de cobre ſin papel: y quando eſtèn en punto, ſe ſecaràn en la Eſtufa, embueltos en un papel.

OTRA MANERA.

24 Mezclaráſe con libra, y media de harina de trigo libra, y quarteron de Azucar preparado à la pluma, todo pueſto en un Mortero: pero ſe advierte, que para mezclar la harina, ha de eſtár el Almivar un poco frio, à lo que ſe añadiran ſeis huevos freſcos, y una cucharada de agua de Azár, batiendolo todo muy bien por tiempo de un quarto de hora; y quando ſe haya hecho paſta manuable, ſe pondrà ſobre la tabla limpia, para dividirla en pequeñas partes redondas del grueſſo de una Avellana, reſtando ſolo cocerlos en el horno, que nó ha de tener mucho fuego, ſino ſolo, que eſtè moderadamente cálido.

VIZCOCHOS GIMBELETES DE FRANCIA.

25 En tres quarterones de Azucar en polvo, ſe echarà vino blanco generoſo, desliendolo todo al fuego muy bien, aumentandolo entonces, ſeparado del fuego, de tres huevos con ſus claras, y yemas, y una libra de harina, y algunas gotas de agua de Azár, ù otra ſemejante: de todo ſe harà paſta manuable, de la que ſe formaràn las figuras, que ſe guſtare, y ſe irán echando en agua caliente, donde con la cuchara de quando en quando ſe removerán, haſta que ſe vea ſuben à la ſuperficie de la agua, los que ſe ſacarán, y enjugarán en el Cedazo, llevandolos à cocer al horno, ſegun el modo ordinario. Quando ya eſtèn roxos, ſe bañarán con el baño de huevo, y Azucar con una pluma con curioſidad, repitiendo el cocerlos otro poco, para que ſe ſiente.

VIZCOCHOS GRANDES DE CAXA AMARILLOS.

26 En el Mortero de piedra ſe molerà fuertemente la caſ-

cascara de una Naranja confitada, ò mas, y se aumentarà de una libra de Almendras sin cascara, repitiendo el molerlo todo, como dicho es; y para que no se conviertan en aceyte poco á poco, se echarán sobre todo ello ocho yemas de huevo: y si no obstante este remedio, continuare en convertirse en aceyte, se aumentará de una clara de huevo. Ya molido todo, se pondrá en un Peròl chico, donde poco á poco con dicha pasta se incorporarán doce claras de huevo bien batidas, y tres quarterones de Azucar en polvo; si no estuviere suelta, se aumentará de otras dos, ò tres yemas: su conocimiento es quando está esponjosa, y no muy fuerte: en este estado se distribuirà sobre moldes, ò caxas de papel, de medio pliego cada una, donde dentro del horno, con fuego arriba, y abaxo, antes fuerte, que lento, se harán cocer. La señal de su perfeccion la denota el color suyo, que serà amarillo obscuro, algo tostado; y hecha trozos, segun se quisiere, se guardarán.

VIZCOCHOS DE MALLORCA DE ANIS.

27 Batiránse ocho hiemas de huevo con ocho onzas de Azucar de Holanda en polvo, fuertemente en un Peròl, ò Cazo manuable, por tiempo de media hora, ò hasta que se conozca la pasta esponjosa, y que hace ojos: en este estado se incorporarà con un buen puño de Anìs limpio sin confitar, y un poco de cascara de Limon rallado, y ultimamente con media libra de harina de flor, cada cosa de por sì, para que se incorpore bien, y poco à poco amassandolo. Quando estè en este estado, se bolcará sobre una mesa pulverizada de harina: si se reconociesse se estiende la massa algo, se aumentará de un poco de mas harina, hasta que estè hecha massa manuable, que entonces se cortará en cinco, ò seis pedazos, formando de cada uno de ellos las figuras, que se quisiere, particularmente bollitos ovalados de seis dedos de largo, y quatro de ancho, y se pondràn dentro del horno sobre la hoja pulverizada de harina, aplicando fuego, antes fuerte, que lento, por debaxo, y por arriba. Conocese, que están cocidos, por el olòr, que despiden, y por su color pardo, y entonces se sacarán, y limpiarán con un cepillo, ò servilleta de la harina, y con un cuchillo se dividirán en forma

ma triangular en pequeños trozos; y ultimamente se volverán á tostar al horno para servirse de ellos.

VIZCOCHOS RABIOLES A LA NAPOLITANA.

28 Incorporaráse con quatro yemas de huevo media libra de Azucar Martinica, (esto es, menuda) passada por Cedazo, batiendolo todo, hasta que haga ojos, en cuya sazon se aumentará de ocho claras de huevo, poco á poco, antes bien batidas, y ultimamente media libra de harina de flor, algunas raeduras de Limon, ù otra cosa olorosa, como espiritus, &c. todo incorporado, y hecho manuable pasta, se formaràn de ella bollitos redondos del tamaño de un peso gordo, ò algo mas redondos, cociendolos á fuego fuerte en el horno por arriba, y por abaxo; y se observará, que para que no se peguen, se ha de polvorear de harina la hoja de cobre. La señal de estàr cocidos es el color pardo, ù olòr agradable, que tendràn: bañaràns e despues, haviendolas antes limpiado, en Azucar clarificado, preparado à la Pluma, ya blanqueado, y que tenga un poco de agua olorosa; y finalmente se colocaràn sobre papel, sembrando en ellos Anìs confitado, Alegria, ò Gragèa: y para que se siente, y seque el baño, se pondrà sobre ellos la tapadera del horno.

VIZCOCHOS DE ALMENDRAS AMARGAS, ligeros.

29 Moleràns e las Almendras amargas en el Mortero, secas antes en la Estufa, usando de la precaucion de rociarlas con clara de huevo: en esta sazon, las Almendras hechas pasta, se mezclaràn con mas claras de huevo, que en todas compondràn cinco, ò seis, aumentandola despues de Azucar de Holanda en polvo, lo suficiente, hasta que se haga pasta manuable, ni muy dura, ni muy blanda, la que se irà distribuyendo en bolitas del tamaño poco mas de una Avellana, sobre papel, con dos cuchillos, y se coceràn en el horno en el modo ordinario. La señal de su punto de coccion es el color encendido, con lo que se podràn servir; secandolos antes en la Estufa: porque si estàn en parte humeda, se ponen correosos. De los amargos es este genero de Vizcochos el mas ligero.

HOS-

HOSTIAS BAÑADAS, Y RIZADAS
al modo de Bruxelas.

30 Mezclaràse un agtio de Limon exprimido en un plato, con media libra de Azucar de Holanda, passado por el Tambor, un poco de raedura de Limon, y todo bien meneado, de modo, que el baño estè algo fuerte, con un cuchillo por la parte donde las Hostias tienen lo labrado, se estenderà el baño por todas partes con igualdad, hasta en cantidad de doce, ò catorce, que es hasta donde puede alcanzar. Esto hecho, estendida sobre regillas de alambre, ò sobre Cedazos, se sentarà en la Estufa el baño, de modo, que estè á medio secar, que quando ya no se pega, se sacarán, y cortaràn en tiritas de la anchura de un dedo, y de lo largo de la Hostia: y bueltas sobre el Cedazo á la Estufa, que tendrà mediano fuego, se dexarán hasta que naturalmente se enrosquen, ò ricen, ò hasta que se ofrezca servirlas: Las doce, ò catorce hostias son suficientes para un buen plato, á las que se puede dar el color, que se quisiere, aplicandole al baño al tiempo de executarle. Es no solo vistoso este genero de postre, sino tambien gustoso, y agradable.

PAN DE ESPAÑA.

31 El Pan de España es el Vizcocho ordinario de Saboya, y se hace del mismo modo, solo que se le echa mas harina. Las caxas son doble de grandes, que la de dichos Vizcochos de Saboya: dàseles mas color al tiempo de cocerlos, lo que se executa en un horno de Panadero, à causa de que se pueda cocer mucha cantidad. Despues de cocidos, se dividen en trozos de dos dedos de ancho, y del largo, que se gustare. Bañanse ademàs con Azucar preparado à la pequeña Pluma, antes blanqueado, aunque tambien se les puede dar el baño de Canela, mezclandola con el Azucar dicho: uno, y otro baño se secan por medio de la tapa del horno, con fuego encima. Otros, sin aplicarlos fuego, los dexan secar naturalmente; pero el primer modo es el mejor, pues los saca mas lustrosos: si se quisiere al tiempo de bañarlos sembrar sobre ellos Anises, se podrà executar.

CA-

CAPITULO XXI.

DE LOS MOSTACHONES, SUSAMIELES, y Turron.

MOSTACHONES A LA NAPOLITANA.

1 ECharánse en un Perol de suficiente tamaño tres libras de Azucar mascabado, quatro de harina, dos de Almendras con cascara, onza, y media de Canela, Nuez de especia, Pimienta, y clavos, lo que se juzgare conveniente, pues unos gustan de picante, y otros no, todo bien molido, y passado por el Cedazo, se amassarà con agua fria; y para que perciba mayor saynete, y gusto, se mezclará con la massa un poco de Cidra, ò Limon, en cantidad suficiente, confitado: bien trabajada la massa, de modo, que estè manuable, se pondrá en un plato polvoreado de harina; de alli à dos horas de haver reposado mas, ò menos, segun se quisiere, se haràn quatro, ò seis Mostachones para probar en el horno, si esta la massa en punto: conocese, en que no se estiendan, sino que solo se esponjen un poco: si se estendieren, se mezclarà algo de mas harina, ù se haràn los Mostachones en forma ovalada, en cuyo principio, y á diminucion a los estremos, formarà dos puntas, su largo de quatro, ò seis dedos, y su ancho de tres. Despues de cocidos se sacarán, dandoles baño, que se hace de este modo: quatro libras de Azucar mascabado se mezclarán con onza, y media de Canela, uno, y otro passado por el Tambor, y un poco de agua olorosa, de modo, que no quede el baño claro, sino que al dexarle caer con una cuchara, haga hilo: de este baño se tomarà con un pincèl parte, y se bañaràn los Mostachones, si no huviere pincèl, servirà otra cosa equivalente, y puestos sobre un papel en una mesa, se aplicarà la tapadera de horno, para que los assiente, con cuya diligencia se guardaràn en parte humeda, porque de su naturaleza son duros.

Otros, por diferenciar, dàn este baño con Chocolate desleìdo en agua, y bien espeso. Tambien se les puede dár el baño Real blanco, ò de colores.

MOSTACHONES A LA ESPAÑOLA.

2 Moleránse dos libras de Almendras con su cascara, rociandolas de quando en quando con un poco de agua, para evitar no se conviertan en aceyte: hecho esto, se pondràn en un Peròl á fuego lento, para que se sequen, y à fin de que reciba mayor saynete, se echarà media onza de Canela, y passada por el Tambor, un poco de agua olorosa, y algunos pedazos de Cidra, ò Limon confitado. Todo bien seco, se irà bañando, y mezclando con una cuchara poco á poco, con una libra de Azucar clarificado, preparado à la Pluma, meneando la pasta incessantemente, para que no se pegue al Peròl. Quando ya estè hecha massa manuable, que se conoce en no pegandose à la mano, se apartará del fuego, y se mudarà à un plato, donde se mantendrà hasta que se enfrie, y entonces se formaràn los Mostachones, segun dicho es.

Algunos los suelen bañar, otros, ni los bañan, ni los cuecen; de qualquiera modo son muy buenos: para estos Mostachones, por si alguno quiere executarle, se hace assi: Mezclase un poco de Canela con el Azucar, que se juzga conveniente, estando preparado á la Pluma, y bien blanqueado; donde se vàn de uno en uno passando, y bañando, y ultimamente se distribuyen sobre papel, sentando el baño con la tapa del horno, que tendrá fuego encima: tambien se los puede dar el baño Real blanco, ù de colores.

SUSAMIELES A LA ITALIANA.

3 Despues de haver molido dos libras de Almendras con su cascara, usando del rocìo de agua, para que no se conviertan en aceyte, se secaràn en un Perol à fuego lento, de modo, que no quede humedad alguna: despues de esto, poco à poco se mezclará con ellas una libra de Azucar, incorporado con otra de Miel, todo clarificado, y al punto de la Pluma, aumentando mas à la pasta una onza de Canela molida, y passada por el Tambor, un poco de Nuez de especia, y otro tanto de clavo, assimismo molido, y passado por el Tambor: puesto todo à fuego lento, bien mezclado, se revolverà blandamente con la Cuchara, ò Cucharon, para que no se pegue. Conocese està en su punto, si tocandola

con

con un dedo, no se pega; de allí se removerá à un plato polvoreado de harina, donde se mantendrá hasta que se haya enfriado: en cuya sazon se irán formando los Susamieles en ovalo, como los Mostachones, pero sin punta: en lo demás, assi para conocer si la massa está en su punto, como para concluirlos, se seguirá el orden de los Mostachones á la Italiana, diferenciandose solo en que á los Susamieles no se dá baño.

Adviertese, que para darlos gusto mas delicado, se ha de mezclar á la Miel, y Azucar, quando se une con la Almendra, algun poco de agua olorosa, Limon en dulce, picado, ò cosa semejante.

TURRON BLANCO A LA ESPAÑOLA, mejor, que el de Alicante.

4 Haviendo clarificado media libra de Azucar, y otra media de Miel virgen, de la mas blanca, y hermosa, todo junto, se batirán fuertemente las claras de cinco huevos, incorporandolas con la Miel, y Azucar, que uno, y otro estará al punto de la Pluma, revolviendolo todo desde este punto, hasta reducirle al Caramelo. Quando estè en este estado, se echarán dentro una libra de Almendras hechas menudos pedazos, bien secas en la Estufa, y sin cascarilla, y un quarteron de fino Azucar de Holanda, hecho pequeños terrones; y para que perciba gusto mas relevante, echará, si tiene priessa, algunas gotas de agua olorosa, ò espiritus, como de Anis, &c. en los pedacitos de Azucar; pero si huviere tiempo, refregará los dichos terroncitos uno á uno contra la cascara de la Fruta de algun subido olòr, como Cidrado de Florencia, Naranja de la China, Limon, Cidra, &c. Todo en fin con el Cucharon se incorporará, meneandolo fuertemente, y se sacará del fuego con promptitud, porque no se passe el punto del Caramelo, y se echará de golpe sobre oblèas blancas, que han de estàr estendidas en una mesa sobre papel, con el palo de la massa, sobre ellas mismas, se estenderá la pasta, hasta dexarla de dos, ò tres dedos de grueso, segun se quisiere. Finalmente, se concluye dexando caer promptamente à plomo una cuchilla, ò cuchillo muy sutil, para dividirle en pedazos, ya sea para servir el

Turron perfeccionado, ò para guardar, obſervando, que ſea en lugar ſeco.

TURRON A LA FRANCESA.

5 En agua comun caliente ſe mondarà un quarteron de Almendras dulces, y otro tanto de Avellanas, y bien refreſcadas en otra natural, ſe echaràn dentro de dos libras de Azucar preparado à la fuerte Pluma, añadiendo tres, ò quatro mondaduras de Limon, y todo con la cuchara al rededor, y por arriba fuertemente rebuelto con una cuchara, ſe aumentarà de una clara de huevo bien batida, y buelto à revolver, ſe echaràn ſobre caxas guarnecidas de papel: ſi no eſtuviere el Turron bien eſponjoſo, ſe aplicarà al fuego por un breve rato.

TURRON MAS COMUN A LA ESPAñOLA.

6 Tomaràſe un quarteron de Almendras dulces, otro tanto de Avellanas, y bien limpias del modo precedente, y divididas en pequeñas partes, junto con una corteza de Limon verde, todo bien ſeco, en un Perol al fuego, con un poco de Azucar en polvo, y aumentado de dos, ò tres claras de huevo fuertemente batidas, ſe harà paſta manuable, diſtribuyendolo ſobre hojas de papel: y ultimamente ſe cocerá en el horno, haſta que eſtè en ſazon.

TURRON DE CANELA, TAN PRECIOSO, como el primero del num. 4.

7 Executaſe eſte Turron como el primero del num. 4. ſin diferencia, ſolo que para que perciba el guſto de la Canela, ſuperando á los ingredientes ya dichos, ſe echarán dos onzas de Canela molida, y paſſada por el Tambor al tiempo de incorporar las Almendras con el Azucar, y Miel, pues de eſte genero retendrá ſu guſto, olor, y color.

Eſte, y el primer genero de Turron, ſon agradabiliſsimos, exquiſitos, y delicioſos, aunque muy raros, pues caſi ninguno los executa, por carecer del modo de hacerlos.

PI-

PIÑONADA A LA ITALIANA.

8 Mondaránſe de los mas hermoſos piñones freſcos haſta un quarteron, y otro tanto de Alfonſigos mondados de ſu caſcarilla en agua caliente: limpios ya, ſe echaràn en una libra de Azucar clarificado, preparado à la Pluma, y ſeparado del fuego, en cuya eſtancia ſe mantendràn, haſta que eſté tibio, que entonces ſe madurarà, ò blanqueará; y conforme ſe reconoce, que ſe và emblanqueciendo, ſe irá polvoreando de Canela molida, y paſſada por el Tambor, lo que ſe ira executando entre tanto toma el color de la Canela. Deſpues de eſto, ſe irán ſacando con un tenedor, diſtribuyendolos en un pliego de papel limpio, y ſe polvorearàn ſegunda vez de dicha Canela: ultimamente, haviendoſe helado el Azucar ſobre los piñones, lo que en media hora, ò menos ſe conſeguirá, ſe colocaran, y aplicaràn donde ſe quiſiere, cuya viſta es muy agradable, y ſu guſto excelente.

CAPITULO XXII.

DE LOS MAZAPANES.

SOn los Mazapanes eſpecie de Vizcochos hechos de Almendras, y Azucar, que en qualquiera ſazon ſe pueden commodamente executar: diverſificanſe ſegun el orden de las Frutas, mezclandolas con ellos, para que reciban guſto eſpecial.

MAZAPAN COMUN.

1 Limpias de una, y otra caſcara, por medio de la agua caliente, tres libras de Almendras dulces, bien enjutas en el Cedazo, ſe moleràn en el Mortero de piedra, bañandolas de tiempo en tiempo con clara de huevo, para que no ſe hagan aceyte. Quando eſtèn perfectamente molidas, ſe echarán en libra, y media de Azucar clarificado á la Pluma; y para que ſe incorporen, ò mezclen con el Almivar, ſe revolverá todo con el Cucharon: eſta diligencia ſirve para que no ſe peguen al fondo; conoceſe el punto de la paſta, ſi ſacudiendola con promptitud con el reverſo de la mano, no ſe pe-

pega cosa alguna, entonces se pondràn sobre una plancha de cobre, pulverizandola de Azucar por todos lados, y se dexarà reposar entretanto, que se enfria: finalizaràse estèndiendola sobre una tabla limpia, y dividiendola con los moldes, segun la figura, que se quisiere formar: de alli con sutileza, se passaràn sobre papel para cocerlos, yà hechos Mazapanes con fuego aplicado solo debaxo, y quando estè por aquel, se volveràn por el otro, para que por todos lados pueda cocer.

Por medio de la figura, que se ha este genero de Mazapanes, admiten varios nombres distinguidos en èl; pero no en la materia de su composicion.

MAZAPAN DE HORNO A LA ESPAñOLA MUY puesto en uso.

2 Moleràse en el modo ordinario, usando del rocìo de clara de huevo, una libra de Almendras dulces, antes mondadas, y secas, junto con un poco de cascara de Limòn rallada, ù otro semejante gusto. Yà molido todo, se pondrà en un plato, mezclandolo con Azucar fino en polvo en cantidad de dos libras: concluyendole en el modo ordinario de los dèmás. Si la massa estuviere dura, se aumentarà de la clara de huevo, que necesitare, hasta su punto; y si no tuviere bastante dulce, se añadirà de Azucar.

OTRA PASTA DE MAZAPAN COMUN.

3 Despues que las Almendras estèn bien mondadas, enjutas, y refrescadas de el modo citado en las passadas, se molerán en el Mortero de piedra, rociandolas con clara de huevo, y agua de Azàr; y yà bien molidas, de modo, que se haya convertido en una massa sin durujòn alguno, se echarà en otro tanto de Azucar preparado à la Pluma, incorporandolo todo muy bien con el cucharòn; pondràse despues sobre fuego en el Perol, y á fuerza de brazos continuamente, se revolverà hasta que se haga pasta manuable, y no se pegue à dicho Perol: concluyendola con ponerla sobre la tabla, y pulverizarla de Azucar por debaxo; y hecha toda un rollo, se dexarà reposar un poco de tiem-

tiempo, formando de ella las figuras, que ſe quiſieren, ò paſſandola por la geringa.

Eſta ultima paſta de Mazapan es mas ſeca, y mas agradable, que la primera, por cuya razon, ſe diſtinguen notablemente de los comunes.

OTRA MANERA.

4 Molidas, y preparadas, como las precedentes, las Almendras, ſe ſacarà la maſſa, y ſe pondrá á ſecar con Azucar en polvo al fuego, haſta que eſtè bien manuable en el modo ordinario: y ſe advierte, que á libra de paſta correſponden tres quarterones de Azucar; deſpues de yà perfeccionada, ſe dexará repoſar un poco, eſtendiendola de el modo que ſe juzgare convenienre ſobre la tabla para concluirla, como las antecedentes.

MAZAPAN REAL.

5 Hecha la paſta de el miſmo modo que las paſſadas, ſe tomará un pedazo, y ſe irá haciendo de èl roſquillitas, del tamaño de un real de á ocho, ò poco menos, ſegun ſe quiſiere, y ſe paſſarán por una clara de huevo, ò mas, conforme ſea la cantidad de roſquillas, desleída en ella Mermelada de Albaricoques, y de eſta ſuerte, ſe meterán, ſin deshacerlas, ò maltratarlas entre Azucar en polvo; y quando le hayan recibido ſuficientemente, ſe ſacaràn ſoplandolas por el lado, que con deſproporcion huviere cargado el Azucar. Finalizanſe cociendolas en el horno con fuego por debaxo, y por encima, pueſtas ſobre papel, y para mayor adorno en el hueco de cada una, ſe pondrà una ampollita de ſu propia maſſa, y encima de ella alguna Fruta, como Cereza, Guinda, Frambueſſa, &c.

OTRO MAZAPAN REAL.

6 Mondaràn ſe las Almendras dulces en el modo citado, dexandolas en infuſion de agua natural, por eſpacio de tres dias; y para que ſe refreſquen mejor, de veinte y quatro à veinte y quatro horas, ò menos, ſe mudarà la agua: deſpues, haviendolas antes dexado gotear un breve tiempo, ſe moleràn en el Mortero de piedra con el baño

de agua de Azàr, ù de otra qualquiera agua oloroſa, y à falta de eſtas, con la natural. Bien molidas, y deshechas, ſin durujòn alguno, ſe echaràn en una libra de Azucar clarificado preparado à la Pluma, dos de eſta maſſa, diſecandola à pequeño fuego, haſta que naturalmente ſe ſepare de el Perol; y yà fria, para lo que ſe pondrà ſobre la plancha, ſe volverà al Mortero, aumentando tres claras de huevos freſcas, batiendola por eſpacio de media hora, en cuyo tiempo ſe havrà incorporado: quando eſtèn en eſte punto, ſe echarà un puñado de Azucar, con un poco de raedura de Limòn, Canela fina, ò agua de Azàr, à medida de el guſto, que ſe quiſiere dàr; y ſi no fuere coſa liquida, ſe echarà bien molida, y paſſada por el Cedazo: y para concluirla, ſe irà echando en la geringa, como los demás.

MAZAPAN LIGERO.

7 En agua natural bien caliente, ſe echaràn dos libras de Almendras dulces, y quando la fuerza de el calor las haya traſpaſſado, ſe mondaràn, y refreſcaràn en otra. Bien enjutas en el Cedazo, de aquella humedad, ſe moleràn en el Mortero de piedra fuertemente, de modo, que no quede durujòn alguno, en cuyo eſpacio, ſe prepararàn dos libras de Azucar à la Pluma, mezclando la paſta con èl, y ſe dexarà al fuego en un Perol deſecar, haſta que ſe reconozca, que no pega mas: hecho eſto, ſe añadirà un puñado de Azucar, dexandolo enfriar ſobre las planchas de cobre: quando yà eſtè ſin calor alguno, ſe volverà à moler en el Mortero de piedra, batiendola muy bien por tiempo de media hora, aumentada de dos claras de huevo: añadiràſela un lindo guſto, mezclando con ella un poco de Canela bien molida, y una raedura de Limòn, ò Flores de Naranja, todo bien molido; deſpues de lo qual, ſe paſſarà à un molde un poco grueſſo, haciendola cocer à fuego lento, de modo, que quede un poco blanca.

MAZAPAN, DE ALFONSIGOS.

8 Moleràſe en el Mortero de piedra una libra de Alfonſigos, bien limpios de ſu caſcarilla, para lo que ſe executarà lo miſmo, que ſe dixo en las Almendras precedentes, la

la què en tres quarterones de Azucar preparado à la Pluma en el Peròl, ſe dexarà ſecar al fuego lento, haſta que toda la maſſa unida en sì, no ſe pegue al Peròl; y entonces eſtando en eſta ſazòn, ſe pondrá ſobre la tabla, echando encima de la maſſa un puñado de Azucar en polvo, eſtendiendola con el palo de la maſſa, y ſe echarà en los moldes de hoja de lata, ò en uno ſolo, ſi ſe quiſiere hacer de grande capacidad para cocerla à fuego muy lento por un lado no mas; y en el entretanto, ſe harà un baño real con clara de huevo, y agua de Azár, y quando la maſſa eſtè yá fria, ſe bañarà con èl pór la parte donde no ſe cociò, volviendola á cocer à fuego lento.

MAZAPAN DE CHOCOLATE.

9 Preparadas, y molidas en el Mortero de piedra dos libras de Almendras dulces, ſe echarán en una de Azucar clarificado preparado à la Pluma dexandola deſecar al fuego la paſta yá formada, haſta que no ſe pegue al Peròl: pero ſe advierte, que el fuego aſsi para eſta, como para las demás, ha de ſer muy lento, porque de lo contrario, no ſe ſecarian, como debe ſer, y facilmente ſe quemarian; deſpues de yà ſeca, y fria ſobre la plancha de cobre, ſe aumentarà de tres onzas de buen Chocolate molido, y paſſado por el Tambòr, y una clara de huevo, mezclandolo todo con ella muy bien; y eſtendida la maſſa por una parte ſola con el palo, ſe dividirà con los moldes, y el reſto en pedazos, ſe echará en la geringa, cociendo los formados Mazapanes en el modo ordinario; y ſi ſe quiſiere, que no ſerá malo, ſe bañarán con el baño real, como los arriba dichos.

MAZAPAN DE FLOR DE NARANJA.

10 Haviendo limpiado las Almendras, bien molidas en èl Mortero de piedra, y bañadas con la clara de huevo, ſe echaràn en Azucar preparado à la Pluma, aumentadas de una cucharada de Mermelada de Flor de Naranja, y à falta de eſtas, con otro tanto de el baño real dicho, cubriendolas por un breve tiempo para que reciban bien el baño. Concluyeſe eſta maſſa de el miſmo modo, que la de

los

los Mazapanes comunes, y porque no està notada la dosis, se tendrà presente en su execucion, que à una libra de massa, es suficiente media de Azucar; y antes de cortarla, y estenderla, conviene que se haya dexado reposar. En defecto de el baño, y Mermelada de la Flor de Naranja, se podràn valer de un poco de agua de Azàr, mezclando ademàs un poco de cascara confitada en liquido de Naranja, bien molida en el Mortero; y en lo demàs, tanto para secarla, como para concluirla, se seguirà el orden dicho.

MAZAPAN DE LIMON, Y OTROS DE ESTA especie.

11 Hacese este genero de Mazapanes, mezclando con la pasta de las Almendras, Mermelada de Limòn, ò su cascara deshecha, y molida en el Mortero de piedra, y à falta de una, y otra, se podràn valer de la raedura de dicho Limòn, assimismo molida, bien seca, y passada por el Tambòr, todo bien mezclado, y batido, aumentando una clara de huevo, ò mas, segun la cantidad, que se huviere de executar: se concluirà secando la pasta al fuego, y añadiendo à su tiempo el Azucar conveniente, y en lo demàs, se seguirà el orden dicho, hasta que yà los Mazapanes estèn perfectamente concluidos.

¶ Los de Cidra, Lima, Limòn Real, Bergamota de Florencia, Toronja, &c. se hacen de el propio genero que los de Limòn comun.

MAZAPAN FRAMBUESSADO, Y OTROS.

12 En el tiempo de las Frutas rojas, como son Frambuessas, Guindas, Madroños, &c. se pueden diferenciar los Mazapanes, mezclando con la pasta de Almendras, de su jugo, ò zumo lo suficiente para que reciba su propio gusto, y sabor: pero se advierte, que se ha de secar la pasta formada en el modo dicho en el num. 3. concluyendo assi, sin diferencia alguna. Si se quisiere, se podràn bañar, y si este zumo con la pasta no quisieren mezclarle, se podràn reservar para bañar los Mazapanes, aunque este modo, no obstante, que tenga uso, no es tan bueno, como el primero.

MA-

MAZAPAN DE TODO GENERO DE FRUTAS.

13 Para hacer eſte Mazapàn, ſe obſervará lo miſmo que en los precedentes, á diſtincion ſolo, que con la paſta de Almendras, ſe ha de mezclar ſegun regla de la Mermelada de la Fruta, que ſe huviere de dar el guſto, ò de la Fruta en liquido molida en el Mortero de piedra, y à falta de todo eſto, el zumo de ella, ſegun ſu ſazòn; y ſi fueſſe la Fruta no de mucho guſto, ſe aumentarà para elevar el ſabòr un poco de Canela molida, y paſſada por el Tambòr con la quarta parte de Clavo de eſpecia; y no ſe entienda eſto, que ha de ſer quarta parte de todo el compueſto, ſino ſolo de el peſo de la Canela.

MAZAPAN DE FLORES.

14 Hacenſe eſtos, mezclando ſu Mermelada con la paſta de Almendras, y en ſu defecto, ſe podrà uſar de la que eſtà en liquido, y ſi fueſſe Flor, de la que ſe ſaca agua oloroſa, à falta de todo eſto, ſe podrà mezclar de el genero que ſe dixo en el num. 9. de la Flor de Naranja, ſiguiendo en el todo haſta ſu concluſion las reglas en dicho numero citadas.

MAZAPAN BAÑADO, O MODO DE BAÑARLO.

15 Hecho el Mazapàn, ſea del genero que ſe quiſiere, y quando eſtè cocido, y colorido, ſe bañará por los lados de eſte modo.

Batiràſe fuertemente una clara de huevo con un poco de Mermelada, y Azucar en polvo; y quando, como dicho es, eſtè concluido, y cocido el Mazapàn, ſe bañará con èl, y ſe volverà al horno, que tendrà fuego muy lento, para que ſe ſeque, y ſiente el baño.

Otro modo es, echar en lugar de Mermelada agua de Azàr, y poco á poco con el Azucar, y huevo, ſe irà mezclando haſta que eſtè bien desleido; el uſo es, que quando haya herbido, eſtè el baño paſſado, que es preciſa circunſtancia. Con una pluma ſe irà bañando el Mazapan.

Si ſe quiſieren diferenciar los Mazapanes, que hagan una agradable viſta, ſe recurrirà à valerſe de los citados en

en el Cap. XVIII. para cuyo uso se mezclarán con el baño, ò baños dichos.

MAZAPAN DOBLE, O FORRADO.

16 Hecha yà la pasta del modo que se dixo en el num. 4. y 5. se pondrà sobre una tabla limpia, batiendola, ò amassandola con Azucar en polvo: despues se estenderà lo mas que ser pueda con el palo de la massa, pulverizandola con Azucar fino, à fin de que no se pegue contra la tabla: hecho esto, se irà cogiendo la Mermelada, y distribuyendola en pequeñas partes tiradas à lo largo; y con dicha massa, con mucha curiosidad, se irá cubriendo, de modo, que la massa quede de parte afuera, sin mezcla de la Mermelada; y la Mermelada de parte de adentro, sin mezcla de la massa; haciendo de ella las curiosidades, que se quisieren, como Rosquillas, y otras varias figuras. Preparada en esta forma, y colocada en papeles, se pondrà sobre los Mazapanes la cobertera de el horno con fuego encima, para que por solo aquel lado se cuezan, y reciban color; despues de yà frios del lado, que no estàn cocidos, se bañaràn con uno de los dos baños dichos, y se volveràn à cocer de el lado no cocido.

CAPITULO XXIII.

DE LOS MERENGUES, Y MACARRONES.

ESTA es, aunque pequeña obra, commoda para valerse en caso de necessidad, por la promptitud con que se executa, y ademàs de ser muy buena para adornar, es muy gustosa. Hacese de el Azucar mas selecto, &c.

MERENGUES A LA ESPAÑOLA DOBLES.

1 Bien batidas seis claras de huevos frescos, se iràn echando poco á poco en media libra de Azucar clarificado à la Pluma, algo templado, y bien maduro, ò emblanquecido con unas raeduras de Limòn, ò Naranja; se meneará sin cessar, hasta que estè en su punto, que se conocerà quando tomando algo de la massa con la cuchara se dexasse caer, y si se queda encima de la pasta, está en su per-

perfeccion. Diſtribuidos deſpues en papel de la hechura, que ſe guſtare, y pulverizados los Merengues con Azucar en polvo fino, y paſſado por el Tambòr con una ſervilleta algo clara, ſe pondrà à cocer con la cobertera del horno encima con fuego, ni fuerte, ni lento. Bien cocidos, y con el color doradito, ſe dexaràn repoſar, concluyendolos juntando dos Merengues con alguna Fruta, ſi ſe guſtare, en medio, con lo que ſe podràn ſervir.

MERENGUE DOBLE DE OTRO GENERO.

2 Batidas fuertemente quatro claras de huevo, haſta que eſtèn muy eſpumoſas, ſe añadirà un poco de raedura de Limòn, y tres, ò quatro cucharadas de Azucar fino en polvo; buelto à batir, y que eſtè bien mezclado, ſe irà diſtribuyendo en los papeles, como los de arriba, del grueſſo de una Nuez, en figura ovaladas, ò redondas, &c. Cocidos los Merengues del genero yà dicho, elevados, ò eſponjoſos, y que tengan color, ſe tomaràn dos Merengues para unirlos, haciendo una hendidura, ò hueco en el medio, en que ſe pondrà alguna ſuerte de Fruta roxa, ſegun ſu ſazòn, como Frambueſſa, Freſſa, Guinda, &c. por lo que ſe llaman Merengues dobles.

MERENGUE SECO.

3 Batidas en la forma arriba dicha, quatro claras de huevo, ò mas, ſegun la cantidad que ſe quiſieren hacer, ſe les aumentará de quatro cucharadas de Azucar, paſſado por el Tambòr, y bien ſeco en la Eſtufa: desleìdo todo, y mezclado, ſe pondràn à ſecar un poco tiempo, añadiendo à eſte compueſto deſpues algunos Alfonſigos molidos, y un poco ſecos en la Eſtufa. Bien incorporados, ſe iràn diſtribuyendo los Merengues en el modo dicho, ſe pondràn à cocer en el horno con fuego muy lento por debaxo, y por encima; quando eſtèn cocidos, con la punta de un cuchillo con mucha curioſidad, ſin maltratarlos, ſe apartaràn del papel para ponerlos ſobre otro à acabarlos de ſecar en la Eſtufa.

MERENGUE DE ALFONSIGOS.

4 Deſpues de haver en la agua caliente limpiado los Al-

Alfonsigos en cantidad de uno, ò dos puñados mas, ò menos, á medida de los Merengues, que se huvieren de executar, se echaràn en las claras de huevo fuertemente batidas, hasta que estèn muy espumosas, desliendo en ellas Azucar fino en polvo: pero se advierte, que han de estàr enjutos los Alfonsigos Despues se irán formando los Merengues sobre papel, bañandolos, y se pondràn à cocer en el modo ordinario: si se quisieren blancos como la nieve, se dexaràn assi naturalmente. En cada uno de estos Merengues se debe notar, que ha de ir un Alfonsigo. Sirven para guarnecer las Tortas, y formar de ellos Pyramides sobre Porcelanas para el Ramillete.

MACARRONES.

5 Los Macarrones se componen de Azucar, de Almendras dulces, y claras de huevo, en la manera siguiente: Limpias las Almendras del modo que se dixo en el Capitulo passado num. 1. hasta en cantidad de una libra; despues de bien enjutas de la humedad, que percibieron, se moleràn en el Mortero de piedra, rociandolas para que no se conviertan en aceyte, con agua de Azàr, ò clara de huevo, segun se hallasse mas conveniente: quando estèn bien molidas, se mezclaràn con tres, ò quatro claras de huevo, con otro tanto de Azucar fino en polvo, como son las Almendras, bien seco, y passado por el Tambòr; y todo se batirà muy bien, formando de ello un cuerpo. Hecho esto, con la cuchara se iràn poniendo, y haciendo los Macarrones sobre papel para cocerlos à fuego lento. Puedense bañar con el que se quisiere, como el de los Mazapanes quando están medio cocidos; y no se bañarán como los Vizcochos de Almendras amargas, à quien se llegan mucho. En estando bien secos, se apartaràn del fuego, separandolos del papel.

OTRO GENERO DE MACARRONES.

6 Batidas ocho claras de huevo, de modo, que estèn espumosas, se mezclaràn con una libra de Almendras dulces, limpias, y mondadas en el modo ordinario, à lo que se añadirá una libra de Azucar en polvo, seco, y passado por

por el Cedazo, un quarteròn de harina de Arròz; y todo bien incorporado, ſe concluiràn del modo que los Vizcochos de Saboya del Cap. XXI. num. 3. á excepcion, que eſtos, ſe han de cocer en el horno, bañandolos para finalizarlos con uno de los baños dichos, y volviendolos à cocer haſta que ſe ſiente el baño.

CAPITULO XXIV.

DE LAS ROSQUILLAS, O SECADILLOS, Tabletillas, Barquillos, y otras pequeñas obras.

ESTE Capitulo, como perteneciente à los Confiteros, aunque eſtán pueſtas parte de eſtas obras en olvido, no obſtante, ſe pondràn ſus reglas, que ſon las ſiguientes.

PASTA SECA DE SECADILLOS, O BOLLITOS.

1 Tomaràn ſe las Almendras dulces en cantidad de dos puñados, ſi no es mas, que para una pequeña Torta, con un poco de corteza de Limòn, ò Naranja, ſe limpiaràn en la agua caliente, y refreſcadas en otra, ſe moleràn, bien enjutas en el Cedazo, en el Mortero de piedra fuertemente, rociandolas de quando en quando con clara de huevo, ò agua de Azar, como mas apropoſito ſe juzgare, à fin de que no ſe conviertan en aceyte; pero han de eſtàr molidas, de modo, que no ſe encuentre durujòn alguno: preparadas aſsi las Almendras, ſe pondrán à deſecar en un Peròl ſobre fuego lento en el modo, que las paſtas comunes, aumentando para eſte efecto Azucar fino lo ſuficiente, para que la paſta ſe haga manuable; y hecha una roſca, ſe dexarà enfriar, ò repoſar algun tiempo, ſeparando ſolo un pedazo de la maſſa, y bien eſtendida la roſca, ſe pondrà no en rueda, ſino en el modo ordinario de las tortas, en una tortera; y de aquello que ſe reſervò, interin ſobre el fuego la otra ſe ſeca, ſe iràn formando varias figuras, como ſon pajaritos, corazones, y otras curioſidades para adornar la torta, y todo ſe cocerà con fuego encima.

OTRA MANERA.

2 Deſpues que las Almendras eſtèn molidas ; bañadas, y preparadas , como las de el precedente numero , con ſu poco de corteza , ò raedura de Limòn , ò Naranja , en cantidad de una libra , ſe echaràn en un Peròl , que tendrà otro tanto de Azucar clarificado preparado à la Pluma , y aunque tenga algo mas , que las Almendras no ſerà dañoſo , antes sí de mayor util , y aumento al guſto , y todo ſe mezclarà muy bien con el cucharòn , haſta que eſtè bien desleìdo : eſto executado , en el propio Peròl ſobre un hornillo con fuego lento , ſe pondrà à ſecar , removiendo la paſta , de modo , que deſprendida de el Peròl no ſe vuelva à pegar , y entonces ſe ſacarà , poniendola à repoſar ſobre un plato de plata , ù de otro metal , ſi no huviere cómoda diſpoſicion de aquel , bien pulverizado de Azucar: obſervando para el reſto lo miſmo que ſe dixo en el num. paſſado.

Una , y otra de eſtas tortas ſon de las mas delicioſas , y agradables al guſto , que ſe pueden executar ; y porque ſon impertinentes , y requieren baſtante tiempo , ſi urgieſſe la neceſsidad , y no huvieſſe eſpacio de tiempo , para evitar tanto embarazo , y abreviarlas (aunque no ſon tan buenas) ſe podràn executar de el modo ſiguiente.

TORTA DE DIFERENTE MODO MAS FACIL.

3 Mezclaràn ſe una , ù dos claras de huevo , otro tanto de Azucar en polvo fino , paſſado por el Tambòr , y bien ſeco , todo ſe desleìrá , aumentando una , ù dos cucharadas de harina bien ſeca (uſaſe de eſta diminucion à cauſa de exemplarizarlo para el mejor govierno , y uſo , que le correſponde.) A todos eſtos ſimples , hechos yà un compueſto , y formada paſta manuable , ſe eſtenderà con el palo de la maſſa lo mas delgado , que ſer pueda , y ſe pulverizarà de Azucar , poniendola en la tortera , en cuyo borde , y en ſu medio , ſe podràn hacer algunas curioſidades , que la adornen , picandola de trecho à trecho con un cuchillo , para impedir , que no ſe ampolle ; y haviendo reſervado algun tanto de el todo de la maſſa , ſe haràn de ella varias fi-

figuras, como un Sol, una Eſtrella, y Flores diferentes, que por defuera ſeràn todo maſſa, y por dentro todo Mermelada, ò Jalèa; y à diſtancia de unas, y otras figuras, ſe iràn colocando pedacitos de Jalèa, Conſerva, y Mermelada, compueſta de varios colores, con lo que ſe acabarà de cocer.

A eſte genero, y à las precedentes tortas, ſe le puede dàr el guſto de qualquiera Fruta, ò Flor, que ſe quiſiere, mezclando con el todo Mermelada, Conſerva, una, y otra bien molida, ò agua de olor.

SECADILLOS, O MANTECADILLOS.

4 Haràſe una paſta ordinaria con buena harina, ſal, y agua, ò ſino, ſe puede echar para aumentar mayor guſto un poco de vino blanco, ò agua oloroſa, y algunas yemas de huevo, ſi ſe quiſiere, que no cauſarà perjuicio, antes sí le aumentarà ſu perfeccion. Hecha paſta manuable, bien metida en harina, ſe eſtenderà ſobre una tabla con el palo de la maſſa medianamente, echando en el medio manteca de puerco freſca, y un poco de Azucar en polvo bien ſeco, y paſſado por el Tambòr; cogeràſe el un eſtremo, y ſe doblarà con el otro: deſpues que eſtè bien amaſſada, ſe continuarà en eſtenderla, y aumentarla del propio modo de manteca, y Azucar, por cinco, ò ſeis veces, haſta ſu perfeccion. Concluyeſe en la tortera, ò pequeñas torteras, ò formando de ella ſobre papel varias curioſidades para adornar las tortas grandes, ò haciendo bollitos, roſquillas, &c. cociendolas en el modo ordinario, y ſe pueden bañar.

Para tres libras, y media de harina, ſe neceſsitan tres libras, y media poco menos de manteca de puerco freſca, ò en lugar de eſta la de Bacas.

De todos los generos antecedentes, ſe pueden hacer roſquillas, y bañarſe.

BARQUILLOS DE FLANDES.

5 Desleìda la flor de la harina en buena nata de leche freſca, que no tenga mas que una noche, y que no eſtè agria, con otro tanto como la harina, ò poco mas de Azu-

car fino en polvo con mas nata de leche, volviendolo todo à desleir, de modo, que no se encuentre durujòn alguno, y que estè tan claro, y suelto, como la leche, à lo que se añadirà un poco de agua de Azàr, ù otra oloroſa; bien meneado todo al rededòr, se echará como cosa de cucharada, y media de esta composicion sobre los hierros barquilleros (que por ser muy conocidos, y ser lo mismo, que con los que se hacen Hostias, con sola la distincion de estàr los barquilleros labrados de un lado, y otro de varias figuras, y ser un poco menores) untados yà con un liencecito empapado en manteca, y calientes; con la advertencia, que si oprimen un poco, saldrán muy delicados: se pondrán en la hornilla à cocer de un lado, y quando estèn de este, que se conocerá por el color doradito, se volveràn del otro: cocido del todo el Barquillo, se sacarà con un cuchillo, estendiendole sobre un palo hecho expressamente para que tome forma, que lo regular es al modo de una teja, donde se dexarà enfriar, poniendole finalmente en la Estufa para que se conserve seco, y se prosiguen como las demàs en la misma forma.

OTRO GENERO DE BARQUILLOS FINOS.

6 Batiránse bien seis huevos; esto es, claras, y yemas, añadiendo doce onzas de Azucar fino en polvo, y una libra de flor de harina, y se volverà todo á batir: despues se aumentarà de medio quartillo de nata, y otro tanto de leche, un quarteròn de manteca fresca, deshecha en un vaso de agua, dos granos de sal bien molida, una gota de agua de Azàr, y un poco de raspadura de Limòn; bien batido todo junto por tiempo de un quarto de hora, y yà caliente el hierro barquillero de uno, y otro lado igualmente, y preparado con la manteca del modo arriba dicho, se irá echando la pasta con la cuchara, segun la dosis yá dicha, cociendola al fuego lento, siguiendo en lo demás à los antecedentes. Conviene que la pasta estè de liquida, segun los hierros barquilleros de calientes; pero quanto mas calientes, mas suelta la pasta.

OTRO GENERO DE BARQUILLOS.

7 En un quartillo de agua, ſe echarán dos yemas de huevo, media libra de Azucar en polvo, una de harina, y otro medio quartillo de agua, en que ſe hayan desleìdo dos onzas de manteca freſca, y que caſi haya tomado el herbòr; bien meneado, y mezclado todo, ſe harán los Barquillos en el modo ordinario.

Si ſe quiſieren los Barquillos à manera de caños, ſe tomarà un palito delgado, (conocido con el nombre de Palillo de ſuplicacion) y ſe pondrà en la eſquina del Barquillo antes de quitarle del hierro, y ſe và dando bueltas haſta el otro extremo, con lo que queda formado.

TABLETILLAS REALES.

8 Con tres huevos freſcos ſe mezclarà una cucharada de vino blanco generoſo, un quarteròn de harina, otro tanto de manteca freſca, y una gota de agua de Azàr, amaſſandolo todo bien ſobre una tabla, para que ſe haga un compueſto: bien eſtendida, y lo mas delgado, que ſer pueda con el palo de la maſſa, ſe iràn cortando las Tabletillas de el modo, que ſe guſtare, y pueſtas ſobre papel, ſe medio coceràn en el horno: deſpues ſe iràn bañando con una pluma, ò cuchillo con Azucar real, clarificado, y preparado à la primera Pluma, y que eſtè medio frio, con lo que ſe acabaràn de cocer à fuego lento.

MEZCLADILLOS.

9 En un Peròl pequeño, ſe batiràn ſeis claras de huevo freſcas, haſta que eſtèn eſpumoſas, y levantadas, à lo que ſe añadirà media libra, ò tres quarterones de Azucar en polvo, batiendolo todo junto con el cucharòn por un quarto de hora: deſpues ſe pondrà ſobre reſcoldo lento para ſecarlo, meneandolo continuamente haſta que eſtè eſpeſo, y apartandolo del reſcoldo de quando en quando: fuera yà del fuego, ſe añadirà de media cuchara de agua de Azàr, volviendolo al fuego un poco, ò ſobre el reſcoldo arriba dicho. Finalmente apartada del fuego la maſſa, ſe concluye diſtribuyendola ſobre papel en pequeños re-

dondèles, ò segun se gustare, poniendolos à cocer à fuego lento del horno, los que apartados, y despues de frios, se les quitarà el papel.

CAPITULO XXV.

DE LOS HUEVOS.

YEMAS DE HUEVO.

1 DEsleiràns en un plato, ù otra vasija doce yemas de huevo, añadiendo seis onzas de Azucar fino en polvo, seco, y passado por el Tambòr, una gota de agua de Azàr, y una readura de Limòn, molida muy bien; todo bien mezclado, y secado à fuego lento hasta que se haya espesado, se harà de ello pequeñas bolitas, del grueso, y forma de una yema de huevo: preparadas de este modo, se bañaràn con una libra de Azucar clarificado, y preparado à punto de Caramelo. Puedense tirar en seco, cambiando el punto de Caramelo por el de la Pluma, embolviendo despues cada una en un papelito.

HUEVOS DOBLES.

2 Para este ministerio, se tomaràn las yemas de huevo frescas, y puestas sobre un Cedazo se trabajarà en ellas con el cucharòn, à fin de que puedan passar, ò colar; y haviendolas despues batido fuertemente, se echaràn en Azucar clarificado, preparado à la Lisa, en cortas porciones, como à manera de unas tortitas pequeñas, delgadas, y redondas, reposado antes el Almivar un poco de tiempo; pues no es conveniente en manera alguna quando està el Azucar demasiado caliente, porque luego se endurecerian, y no podria penetrar, como se debe el Azucar. Despues que el Peròl se haya llenado en la superficie, que es por donde sin hundirse andaràn los huevos, con mucha suavidad, se pondràn à fuego lento, donde daràn cinco, ò seis herbores: esto executado, con la Espumadera se volverà lo de arriba abaxo de dichas yemas, y repetiràn otros tantos herbores; quando por todas partes hayan cocido, se apartaràn del

del fuego, y se dexarán reposar un poco de tiempo, para que traspassen bien: colocadas en las rexillas de alambre sembradas de esparto, y asiendo el un estremo de la yema en tortita, se plegará, y unirá con el otro estremo, de modo, que quede como quando se dobla con igualdad un papel redondo: despues de secos del un lado, se volverán del otro, paraque tambien se sequen. Tiranse en seco, metiendolos en el Azucar clarificado preparado à la Pluma, para que dèn un solo herbòr, con cuya diligencia, se apartará el Peròl del fuego, y yà medio frio, se batirà con la cuchara en un lado, sin quebrantar, ni llegar à las yemas; y con dos tenedores, quando se hayan emblanquecido, se irán sacando por la parte que se trabajò el Azucar, distribuyendolas en las rexillas de alambre, sembradas del esparto: despues de secas, lo que se executa en breve tiempo, se guardarán en caxas guarnecidas de papel. Tambien se empapela cada una de por sì.

Puedese si se quiere dàr el gusto de Canela, mezclandola con el segundo Azucar bien molida, y passada por el Tambòr, ò con otro sabor, como el de Clavo de especia, agua de Azàr, &c.

HUEVOS QUEMADOS.

3 Haviendo passado las yemas del modo arriba dicho, por el Cedazo, y bien batidas, se echarán en un estrelladero de hierro, ò de cobre; cuya forma es, como una sartèn llana, con varias divisiones capaces de dos yemas, poco mas: en cada una de estas divisiones, se echarà una yema echa artificiosamente; y para que puedan cocer, tendràn Azucar clarificado en que herbiràn, hasta que este se haya convertido al Caramelo, que serà quando estarà la yema por la parte de abaxo roja, y entonces se volverà del otro lado, para que igualmente reciban color: si se huviere disminuido el Azucar, se aumentarà de otro clarificado. Concluyense con sacarlos sobre un plato quando estèn perfeccionados, el que tendrà Azucar en polvo, y Canela molida, y passada por el Tambòr; y bien bañadas, ò pulverizadas, se pondràn à secar en un Cedazo, y empapelados se podràn servir.

OTRO GENERO.

4 Preparadas las yemas, como las de arriba, se pondràn en un Cazo, mezclando con ellas Alfonsigos, Naranjas en pedacitos, Limòn, &c. bien mezclado todo, se echarà en Azucar clarificado, poniendolo al fuego, para que cueza, hasta que por todos lados se haya enrojecido, lo que se conseguirà volviendo lo de arriba abaxo, quando pareciere, que yà por aquel estaràn cocidas las yemas. Despues se haràn de ellas las figuras, que se quisieren: pero se advierte, que quando se saquen, se han de bolcar sobre la espalda de un plato, para que escurran el Almivar.

HUEVOS MOLES.

5 Despues de haver passado por el Cedazo las yemas, en el modo dicho, se tomaràn quatro yemas para un quarteròn de Azucar, y haviendole clarificado, bien suelto, y medio frio, se echarán dentro las yemas desleídas, añadiendole el gusto de agua de Azàr, ò de otra qualquiera cosa, como Canela molida, passada por el Tambòr, &c. donde se coceràn á fuego lento, hasta que estèn grassos, meneandolos continuamente con el cucharòn, para que no se peguen. Si no se quisieren tener tanto en el fuego, se echarán en lugar de Azucar clarificado suelto, en el preparado à la Pluma, antes clarificado quando estè templado.

Hacense este genero de huevos, si antes de mezclar las yemas yá passadas por el Cedazo con el Azucar, se baten fuertemente hasta que estèn blancas; y se concluyen como los antecedentes. Suelen servirse en caxitas de madera para refrescos; y para las mesas en platos de china, ò plata.

HUEVOS HILADOS.

6 Meteràn se las yemas de huevo frescas en una servilleta bien limpia, exprimiendolas muy bien sòbre una cazuela; echaràse la expresion poco à poco en un embudo, hecho para este intento, con tres, ò quatro agugeros muy sutiles; y sobre un Peròl de Azucar preparado á la Lisa, se iràn al contorno de èl hilando con lo que se echò en el embudo: en haviendo dado cinco, ò seis herbores,

se

ſe apartarán del fuego, dexandolos en infuſion un corto eſpacio. Deſpues de eſto executado, ſe irán ſacando con dos tenedores, colocandolos ſobre las rexillas de alambre; proſiguiendo con el reſto haſta ſu concluſion, obſervando para ello la miſma regla. Si el Almivar con las decocciones ſe huviere eſpeſado, ſe aumentará de nuevo Azucar clarificado, ò ſolo de un poco de agua, ſegun ſe hallare conveniente. Deſpues que hayan goteado, de dos en dos horas, ſe volverán los huevos hilados lo de arriba abaxo, á fin de que por todas partes ſe ſequen, con los que ſe guarnecerán los platos de poſtre, ò ſe ſervirán aſsi.

HUEVOS DE FALTRIQUERA.

7 Preparadas, y cocidas, como las de los Huevos moles las yemas, añadiendo algun genero de ſaynete mas, de agua de Azár, ò de otra qualquiera agua oloroſa, ſe dexan cocer haſta que entre los dedos formen una hebra, que al romperſe haga algun leve eſtruendo; pero no de modo, que ſe haya puesto muy arida, ſino medianamente ſuave: pueſta ſobre un plato, quando haya repoſado, y eſtè fria, ſe irán formando de ellas, como á manera de yemas, roſquillas, ò las curioſidades, que ſe quiſieren; reſtando ſolo tirarlas en ſeco, que ſe executa aſsi: Clarificado, y preparado á la Pluma Azucar fino á medida de la cantidad de yemas, y bien batido por un lado, haſta que ſe haya emblanquecido, ſe iràn con una cuchara paſſando por èl de una en una, metiendolas deſpues entre Azucar fino en polvo, pueſto en un papel; quando eſtèn bien pulverizadas, ſe ſacaràn de una en una para guardarlas en lugar ſeco, donde ſe acabaràn de perfeccionar.

Si ſe quiſieren hacer brillantes, que parezcan han eſtado en Azucar piedra, ò candido, ſe rallarà el Azucar fino de Holanda con un rallo, ò cuchillo; y quando ſe vayan ſacando del Almivar, en lugar del Azucar en polvo comun, ſe pulverizaràn del modo dicho con eſte.

HUEVOS A LA PORTUGUESA.

8 Desleiràſe en agua de Azàr Azucar, ſegun la cantidad, y en dos zumos de Limòn; y todo incorporado, ſe pondrà

en el fuego, aumentado de dos yemas de huevo, removiendolo con una cuchara de plata: quando los huevos naturalmente se aparten del plato, estarán cocidos, restando solo dexarlos enfriar, y servirlos en forma de pyramide, guarnecidos de corteza de Limòn confitado, y Mazapàn.

Sirvense tambien calientes en su plato; y para esto se passarà por encima, à fin de que reciban color, una pala de fuego bien encendida, bañandolos ultimamente con Azucar.

HUEVOS EN PAN.

9 Destemplada la miga de Pan blanco en leche, por tiempo de dos horas, se passarà por una estameña, aumentandola de Azucar en polvo, un poco de corteza de Limòn menudamente picado, un poco de raspadura de Limòn verde, añadiendo mas un poco de agua de Azàr, algunas yemas de huevo, desliendolo todo muy bien. Esto executado, se echarán dentro las claras de huevo correspondientes, fuertemente batidas, volviendo à desleirlo: concluido esto, se echará en una cazuela untada de buena manteca por todos lados, y se dexarà cocer en el horno con fuego arriba, y debaxo; cocidos yà, se echaràn en un plato, pulverizandolos de Azucar, y passandolos por encima la pala ardiente, con lo que assi calientes se serviràn.

UN PLATO DE HUEVOS A LA ITALIANA.

10 Echaràse en una cazuela, ò plato de plata una cucharada de harina de Arròz, desleido con un poco de leche: hecho esto, se aumentará de quatro yemas de huevo frescas, cerca de un quartillo de buena leche, medio quartillo de nata, incorporandolo todo, y desliendolo bien, añadiendo Azucar à proporcion del gusto de cada uno, y un pedazo de Canela en caña: todo junto se harà cocer al modo de la Nata; esto es, que medianamente se haya espesado. En este punto, se echarà un quarteròn de Alfonsigos mondados, y fuertemente molidos, revolviendolo todo hasta que se deslia, è incorpore. De alli se passara à un plato de plata, el que puesto sobre el horno, se dexarà cocer el compuesto hasta que se pegue à dicho plato por todos lados; pero no de modo que se queme: finalmente se concluye con pul-

pulverizarlo de Azucar, y paſſar por encima la pala ardiente.

OTRO A LA ITALIANA.

11 Paſſadas una docena de yemas de huevo freſcos por el Cedazo, como arriba ſe ha dicho, cuyo recipiente ſerà un plato, ſe las añadirà de vino Malvaſia, ò del mejor que ſe pudiere, lo que cupieſſe en ſeis caſcaras de huevo, con Azucar en polvo à proporcion, una, ò dos rajitas de Canela, y una corteza de Limon verde. Pueſto todo al fuego, y meneandolo poco à poco, haſta que ſe incorpore, ſe ſacarà la corteza del Limon, y las rajitas de la Canela: deſpues ſe volverà à poner el plato dentro del Horno, con fuego lento arriba, y debaxo, para que ſe incorpore un poco mas, y tome color, con lo que ſe podràn ſervir calientes.

ZAMPALLON, POSTRE QUE SE SIRVE EN LUGAR de Café.

12 Se tomarán una docena de yemas de huevo freſcos, y ſe paſſaràn por un Cedazo, teniendo debaxo una Chocolatera, aumentandolas de vino Malvaſia ocho, ò diez caſcaras de huevo, con unas gotas de agua oloroſa, y Azucar à proporcion: todo ſe batirà fuertemente, ſin dexarlo, con el molinillo, por eſpacio de un quarto de hora, haſta que eſtè bien eſponjoſo, y que ſe reſiſte; en eſta ſazon, ſe pondrà la Chocolatera al fuego lento, ſin ceſſar de menearla fuertemente, para que no ſe pegue en el ſuelo; y quando eſtè bien incorporado, como las Natas, ſe irà diſtribuyendo en tazas de china, para ſervirſe aſsi calientes.

CAPITULO XXVI.

DE LAS PASTILLAS DE BOCA.

ESTE genero de Paſta, ſe compone particularmente de Azucar, y otras coſas. Es muy neceſſaria, ademas de ſu agradable guſto, para adornar el Ramillete; por lo que, y como perteneciente à maſſa, ſe ha juzgado à propoſito co-

colocarla succesivamente à los Merengues, Barquillos, y Huevos, cuya execucion es como se sigue.

PASTILLAS DE CANELA.

1 Puesta en un Cacito, ù otra vasija, que tendrà agua la Goma Adragante, ò Alquitira, pongo por exemplo, para quatro libras de Azucar, una onza de dicha Goma: despues de dos dias, (tiempo suficiente para destemplarla, ò mas, si no estuviere del todo deslèida) se mezclarà bien con una cuchara para passarla por un lienzo oprimiendola à fin de què embuelta con la agua passe tambien la grassa. Despues de haver hecho esta diligencia, se echarà en el Mortero de piedra con una, ò dos claras de huevo un poco de Canela, lo necessario para darlas gusto, bien molida, y passada por el Tambor; y todo junto, se incorporarà, aumentando Azucar fino en polvo, assimismo passado por el Tambor, lo que no se echarà de un golpe, sino poco à poco. Quando la pasta estè bien manuable, se podràn ir formando las Pastillas del modo, y de las figuras que se quisiere, como en flores, corazones, &c. despues de lo qual, se secarán en la Estufa. Puedese si no se quiere echar la clara de huevo à la pasta, ó massa quando se forma, omitirla, metiendo la pasta en una servilleta humedecida, sobre la que se iràn haciendo las Pastillas, que estarà encima de una tabla, secandolas despues en la Estufa.

PASTILLAS DE CHOCOLATE.

2 Hacense las Pastillas de Chocolate del mismo modo que las de Canela, cambiando en lugar de esta, quando se echa en la composicion, Chocolate de lo mejor, raspado, molido, y passado por el Tambor lo suficiente para darlas color, y sabor.

PASTILLAS DE CHOCOLATE CON GRAGEA.

3 Raspado lo mas menudo, que ser pueda el Chocolate, se echarà sin agua en una cazuela, ù otra vasija à que se deshaga; y en estando en esta sazon, se irà echando sobre papeles unas bolitas algo apartadas, y batiendo los

los papeles en el modo ordinario para hacer las Paſtillas; ſe ſembraràn eſtas de Gragèa fina antes que ſe hielen.

Puedeſe echar aſsimiſmo la Gragèa quando ſe labra; y hacen las Paſtillas del modo que arriba ſe dixo.

PASTILLAS BLANCAS.

4 Deſtemplada la Goma en agua, zumos de Limon, como haſta tres, ò quatro, con las tornaeduras, ò caſcarillas exteriores en el eſpacio de tres, ò quatro dias, ſe paſſarà del modo arriba dicho, por el lienzo; y puesto el zumo, ò agua, que paſsò en una cazuela, y de eſta en el Mortero de piedra, aumentado de Azucar Real en polvo, paſſado por el Tambor, ſe harà de todo una paſta manuable, y muy blanca, formando deſpues de executado eſto las Paſtillas del modo que ſe quiſieren, y ſe ſecaràn en la Eſtufa.

Quando ſe eſtà batiendo en el Mortero, ſi ſe quiſiere añadir un guſto muy excelente, ſe mezclarà con la paſta un poco de eſſencia de Bergamota.

PASTILLAS DE FLOR DE NARANJA.

5 Hacenſe las Paſtillas de Flor de Naranja, mezclando algunas hojas con agua de Azàr, y el zumo de Limon, deſtemplandolo todo con la Goma, y concluyendolas como las paſſadas.

PASTILLAS DE VIOLETAS, ROSAS, FLOR DE Borraja, y otras.

6 Hacenſe eſtas, mezclando quando ſe incorpora el Azucar con la Goma un poco de Mermelada de qualquiera de eſtas Flores, ò yervas, y en lo demàs ſe ſeguirà lo miſmo que en las anteriores. Tambien ſe pueden executar con la Flor miſma, verde, ò ſeca, ò con ſu zumo, revolviendolo bien en el Mortero, y hecha polvos ſi es ſeca, ò molida ſi es verde. Si ſe quiſiere dar à eſtas Paſtillas un ſabor muy diſtinto, ſe podrà hacer tomando iguales partes de cada una de eſtas Mermeladas, de todas, ò parte de ellas.

PASTILLAS CON GUSTO DE TODAS SUERTES de Frutas.

7 Executaſe con eſte modo de Paſtillas lo miſmo que con las antecedentes, uſando para ello de las Mermeladas en el modo citado, y à falta de eſtas el zumo de eſtas Frutas, deſtemplado con la Goma Adraganta; y ſi la Fruta fueſſe inſipida, ſe añadirà para avivarla mas el guſto un poco de agua de Azàr en la deſtemplacion, ò Canela molida, y paſſada por el Tambor quando ſe haya de formar con el Azucar el todo de la paſta.

A todo genero de Paſtillas ſe puede para diferenciar (que cierto forman una viſta agradable) dar de qualquier color, mezclandolo con la paſta quando ſe muele en el Mortero.

PASTILLAS DOBLES.

8 Deſpuès de yà hecha la paſta, ſe iràn mètiendo en Paſtillitas las almendras de los Perſigos, cubriendolas por todos lados con la maſſa, de modo, que no ſe vea coſa alguna de ellas, y ſe ſecaràn en la Eſtufa en el modo ordinario. Si no huviere paſta de eſte modo, ſe podrá uſar de la Mermelada de Uba Creſpa, ò Bruſſela molida en el Mortero de piedra, y aumentada de Azucar en polvo haſta que ſe haya hecho maſſa manuable; y en lo demàs ſe concluirà como dicho es.

PALITOS DE CANELA.

9 Hechà yà paſta, eſtendida, y dividida en pequeñas porciones, como la mitad de un dedo, ſe iràn cubriendo con ella pedacitos de Canela del grueſſo de una pluma, y ſe pondràn ſobre un Cedazo á ſecarlos dentro de la Eſtufa. Polvoreanſe, ſi ſe quiere, con un poco de Canela en polvo, paſſada por el Tambòr.

CAPITULO XXVII.

DE LOS GRILLAGES DE ALMENDRAS, *Alfonsigos, y otros.*

GRILLAGE DE ALMENDRAS.

1 HAviendo mondado en agua caliente una libra de Almendras dulces, se refrescarán en agua natural, dividiendolas en tres porciones iguales, las que se echarán en una libra de Azucar clarificado; y en un Cazo al fuego moderado, se dexarán cocer, hasta que ellas naturalmente salten, las que se removerán con la hoja de un cuchillo por todos lados; y quando estèn à medio tostar, se aumentarán de un poco de zumo de Limon. Haviendo yá recibido el Grillage un hermoso color, se echará sobre una rejilla algo espesa, que tendrá debaxo una hoja, ò plato untado de aceyte levemente, y lo mismo se hará con las hojas donde se haya de tender dicho Grillage, que es para que no se pegue: y antes que se enfrie, se puede echar Gragèa, ù otra cosa, para que tenga mejor vista: luego que estè bien frio, se podrá levantar de la hoja en pedacitos, del tamaño, ò figura que quisiera, y poniendolo en una caxa, se podrá usar de ello.

PYRAMIDES DE GRILLAGE, O TURRON.

2 Tomarásе un quarteron de Almendras dulces, partidas en tres partes á lo largo, otro de Alfonsigos, dos onzas de Piñones, dos de Avellanas, todo mondado, puesto en poco menos de una libra de Azucar clarificado. Se pondrá al fuego á cocer, hasta que llegue à punto de Caramelo, se echará sobre la rejilla, como la antecedente, y teniendo prevenidos los moldes, y untados con un poco de aceyte, á fin de que no se pegue, se echará en ellos, y sin dexarlo enfriar del todo, se levantaran, dexandolos en los mismos moldes, y se podrán unir con un poco de Caramelo de tres en tres, ù de quatro en quatro, o mas, segun el gusto del Artifice, poniendo un remate redondo en-

encima, ò un poco de Caramelo hilado, ò cosa que haga buena figura. Adviertese, que los Alfonsigos será bien echarlos estando á medio cocer el demás compuesto, porquè quanto menos cuezan salen mas verdes, y hacen mejor vista. Este genero de Pyramides puede servir para remate de ramilletes, por ser muy gustoso, y agradable á la vista, y gusto.

GRILLAGE BLANCO.

3 Tomaràse media libra de Almendras dulces, y otra media de Alfonsigos; y bien limpios estos, y aquellas de su cascarilla, se dividirán en quatro partes, metiendolas en una libra de Azucar clarificado, y preparado à la Pluma: hecho ya este compuesto, se pondrà à herbir al fuego, hasta que armen un poco de estruendo, y salten; y quando se juzgasse, que estàn en la proporcion, que las Almendras de los numeros precedentes, se echará sobre ellas poco á á poco un puñado de Gragèa, de Anìs, y Canela, con un poco de raedura de Limon confitado, todo en iguales porciones, removiendolo para que se incorpore bien con el Grillage; pero se ha de tener gran cuidado con no dexar el Almivar enrojecer, porquè entonces no seria blanco, sino rojo: concluyendole en lo demás en el modo ordinario. Puedese hacer tambien Pyramide del propio genero, que el passado, ò si no, se pondrá en un plato untado con aceyte de Almendras dulces, dividiendole en pedazos, para secarlos en la Estufa, sobre el Cedazo.

GRILLAGE DE ALMENDRAS A LA INGLESA.

4 Limpias las Almendras, y refrescadas en agua natural en el modo ordinario, hasta en cantidad de una libra, bien goteadas en el Cedazo, se echarán en una libra de Azucar, desleìdo en un poco de agua, dexandolas cocer hasta que salten, y comienzen á enrojecerse, que entonces se echará con ellas un poco de Gragèa de Anìs: despues de hecho esto, se pondrà la pasta de Almendras sobre rejillas de alambre, y por encima se echará Gragèa de Anìs; y promptamente se bolcará sobre un plato, haciendo la misma diligencia de echar por encima Gragèa de Anís, y con el cuchillo se irá dividiendo en porciones,

para

para que no ſea toda paſta material; y quando eſtè fria, ſe ſecará en la Eſtufa.

Las de Avellanas, y Alfonſigos, ſe hacen ſin diſtincion alguna, como los precedentes.

ALMENDRAS AL MODO DE LAS QUE SE HACEN en Sian, Reyno de la India Oriental.

5 Tomaránſe las Almendras, haciendolas toſtar en el Hornillo, que eſtará en un Perol, haſta que ſe hayan enrojecido, y echandolas en Azucar preparado á la Perla, ſe revolverán continuamente en el Perol, ſin paſſarlo al fuego otra vez, y ſe echarán ſobre unas rejillas de alambre á ſecar en la Eſtufa, ſi ſe quiſieren ſervir aſsi enteras, y ſi no ſe dividirán del modo que ſe quiſieren, pulverizandolas de Azucar, ò de Anìs en Gragèa fina, y ſobre papeles ſe pondrán á ſecar en la Eſtufa.

ALMENDRAS DEL SOPLILLO.

6 Mondadas las Almendras en el modo ordinario, ſe echarán en una clara de huevo, aumentada de Azucar en polvo, para que por todas partes ſe puedan bañar; y ſi huvieſſen conſumido el baño, ſin eſtár como deben, ſe volverán á renovar en otra clara de huevo, y Azucar en polvo desleído en ella, y pueſtas ſobre hojas de papel, ſe dexarán cocer, y perfeccionar dentro de la Eſtufa, que tendrá fuego baſtante.

OTRA MANERA.

7 Deſpues de haver mondado las Almendras dulces, ſecas en la Eſtufa, y divididas en pequeñas partes, ſe echarán en una clara de huevo, ſin batir, aumentando una raedura de Limon, y Azucar en polvo, haſta que ſe haga una paſta manuable, que ſe rodee en la palma de la mano en pequeñas bolitas, grueſſas como una pequena Nuez, diſtribuyendolas ſobre papel de diſtancia a diſtancia, las que ſe cocerán en el horno á fuego moderado.

ALMENDRAS BAÑADAS.

8 Haviendo limpiado, y mondado, como dicho es, las Al-

Almendras, se echarán en el baño preparado, y compuesto de claras de huevo, Azucar en polvo, y Flor de Naranja, ò de Limon; y todo se mezclará bien, poniendo la pasta yà hecha á cocer en un Horno à fuego lento, sobre papel, con fuego igual arriba, y abaxo.

ALMENDRAS DE ALCALà.

9 Se tomarà una libra de Almendras, sin mondar de la segunda tela, y poniendolas en un paño, ò servilleta, que estè algo aspera, doblando dicho paño, de suerte, que no salten fuera, y meneandolas bien, para que estèn bien limpias del polvillo, se echarán en media libra de Azucar clarificado, dexandolas cocer hasta punto del Soplo; apartandolas, se menearán con una cuchara de palo, hasta tanto, que las Almendras, y Azucar haya quedado seco; se volverán al fuego, no muy fuerte, y prosiguiendo en menearlas por todos los contornos, mudando el Perol, ò volviendole, para que se bañen, y reciban el Azucar, hasta que ellas mismas cruxan, que entonces estarán yà secas, y se podrán guardar, ò servir. Se pueden hacer del color que se quisiere echando el color al tiempo que se comienzan à secar.

ALMENDRAS BLANCAS.

10 Para hacer las Almendras blancas, haviendolas antes mondado en agua caliente, y refrescadas en otra fria, se echarà en una libra de Azucar otra tanta cantidad de Almendras, (pero se advierte, que el Azucar ha de ser clarificado, y preparado à la Caña) donde darán un par de herbores, observando en lo demàs lo mismo que se dixo en las Almendras antecedentes.

CAPITULO XXVIII.

DE ALGUNAS CONFITURAS BLANCAS.

1 PAra este efecto estarà el Azucar cocido à la Pluma, ò menos, y para poder con pleno conocimiento practicarlas, se tendrán los instrumentos necessarios, que son

son un gran Perol de cobre estañado en lo interior, que tendrá un agarradero mantenido de dos asas, y esto es para que estè suspenso por medio de unos cordeles, y juntamente para menearlo commodamente; no obstante, que muchos siendo Lisa la menean con las manos, y es mejor. Para hacer la Lisa fina, se pondrà sobre fuego lento: yà que estè bien caliente, y seco antes en la Estufa, y luego en el Perol, se irà echando la Azucar, y se irà meneando sin cessar, para que se incorpore: y seco esto, se irà aumentando, hasta que tenga bastante baño, y luego se podrà usar de ello.

ANIS CONFITADO.

2 Secaràn se en la Estufa por tiempo de dos, ò tres dias, dos, ò tres libras de Anis, mas, ò menos, de lo mejor que se hallare, mas dulce, y escogido: despues de secos, se frotaràn con las manos sobre un Cedazo, hasta quitarlos la cascarilla, eligiendo solo la granilla, que se pondrà en el Perol colocado en el modo ordinario: quando estèn dentro, por medio de la cuchara, se cargaràn de Azucar clarificado, preparado à la Pluma, revolviendo el Perol continuamente, aunque mejor es con la mano el propio Anís, à fin de que por todos lados reciba el baño, y se seque. Para conocer quando estàn bien secos, se tomarà un poco del Azucar entre los dedos, y si facilmente se deshace, como si fuera Azucar en polvo, estarà en su punto: entonces se volverà à bañar segunda, y mas veces, hasta que el Anis estè bien cubierto, y cargado del modo arriba à proporcion; pues yà se supone, que como mas sutil, no ha de llevar tanta carga de Azucar. Concluidos los baños, se pondrà sobre un Cedazo muy claro, zarandeandole; lo que cayesse, ò passasse por èl, que serà la Gragèa mas fina, se guardarà, y lo que quedasse sin passar, se volverà à bañar de el grueso, que se gustare.

ALFONSIGOS.

3 Tomaràn se los Alfonsigos enteros, y bien limpios, se secaràn en la Estufa en el modo ordinario, y se meteràn en el Perol, puesto sobre un poco de fuego, hasta

que de todo punto ſe hayan ſecado; y para que lo hagan bien, y no ſe quemen, ſe revolveràn por todos lados: deſpues de hecho eſto, ſe irà echando ſobre los Alfonſigos Azucar clarificado, y cocido à la Liſa poco à poco, revolviendolos continuamente, y añadiendo el Almivar, haſta que eſtèn bien cubiertos: pero ſe advierte, que à cada cucharada mas, ò menos, ſegun la cantidad de los Alfonſigos, primero que ſe eche la otra en el modo dicho, ſe dexarà ſecar aquella primera, ſucediendo con la ſegunda, y las demàs lo miſmo que con las Almendras: deſpues ſe acabaràn de concluir en la Eſtufa.

CAPITULO XXIX.

DEL CARAMELO, Y AZUCAR CANDI, ò Piedra.

ESTos dos generos de obra ſon muy curioſos, y ſe pueden executar ſiempre que ſe huvieren de adornar los Ramilletes, que ſe executan aſsi.

CANELA DE AZUCAR CANDI, &c.

1 Haviendo hecho trocitos delgados à lo largo, como la tercera parte de un dedo, ò menos, las Cañas de Canela, ſe echaràn en Azucar ſuelto clarificado puesto al fuego, no dexandolo cocer demaſiado, ſino de modo que el Azucar eſtè todavia ſuelto: deſpues de eſto, ſe dexarà repoſar, y enfriar por eſpacio de cinco, ò ſeis horas, para que reciban bien el Almivar: hecho eſto, ſe pondràn dentro de la Eſtufa ſobre las rejillas de alambre; y quando eſtèn à medio ſecar, ſuavemente ſe apartaràn de la rejilla, poniendolos ſobre un Cedazo à acabarlos de ſecar en la Eſtufa: deſpues de lo qual, ſobre unas rejillas de dicho alambre, ſe iràn diſtribuyendo, ò metiendo en los moldes, y en cada uno ſe pondràn varias camas, ò lineas, unas encima de otras, ſeparadas ſolo para que no eſtèn amontonadas: ſe vàn poniendo entre cama, y cama una rejilla pequeñita, hecha expreſſamente, y capàz de caber dentro de dichos moldes; y haviendo cocido el

Azu-

Azucar al pequeño Soplo, ſe echarà quaſi fria ſobre las metidas en los moldes; y para que eſtas con el golpe no ſe traſtornen, ſobre la ultima ſe pondrà un plomo ſuficiente para mantenerlas firmes, y ſe pondràn dentro de la Eſtufa haſta el otro dia con buen fuego debaxo, de modo, que pueda durar toda la noche: à la mañana ſe harà un pequeño agugero en un coſtado de el molde, por donde goteará el Almivar, que redundà, recibiendolo en un plato; y quando haya bien goteado, de uno en uno, ſe iràn ſacando los pedacitos, à fin de que no ſe maltraten; y pueſtos ſobre un Cedazo, ſe ſecaràn en la Eſtufa.

HINOJO EN AZUCAR CANDI, Y ANIS.

2 Tomaràſe del Hinojo yà granado, y aſsi como ſe ha cortado de la flor, ſe pondrà ſobre planchas en la Eſtufa à ſecar, dividiendole en porciones pequeñas, ſegun fuere el grandor de ſu tallo, ſiguiendo en lo demàs lo miſmo que en el paſſado numero ſe dexò notado.

TODO GENERO DE FRUTAS EN AZUCAR CANDI.

3 Puedeſe meter toda ſuerte de Frutas rojas de el propio modo en el Azucar Candi, y para las mayores, ſe ſerviràn de la vieja paſta, ò Mermelada, tirada en ſeco, como de los Membrillos rojos, y blancos, Peras, las raeduras de Naranja, y aun otros generos de dulce, como Vizcochos, y Paſtillas; pero antes, ſe havràn ſecado bien en la Eſtufa.

AZUCAR, PIEDRA, O CANDI.

4 Eſte genero de Azucar es muy bueno para la reuma, y otras indiſpoſiciones del pecho, ſin mezcla alguna de Fruta.

Haceſe preparando el Azucar clarificado al Soplo, vertiendolo ſobre una cazuela llana, y larga, que tendrà debaxo eſparto, en cuyo contorno el Azucar ſe prende, y liga, con lo que ſe ſecarà en la Eſtufa con buen fuego; y haviendo quitado aquella cortecilla, que es la que impide el que ſea tranſparente, ſe volverà à la Eſtufa, haſta que ſe acabe totalmente de ſecar. Otros ſuelen echar el

Azucar al Soplo, sobre las cazuelas, adornandolas primero con varias figurillas, hechas quando se han secado en la Estufa; para poderlo sacar, rompen la cazuela, y guardan el Azucar en los botes.

PEQUEÑO AZUCAR CANDI, EN FLOR de Naranja.

5 Haviendo cocido el Azucar à la Pluma, se echarà sobre los moldes, que yà tendràn la flor cortada en gruesos pedazos, de modo, que toda se bañe, y entonces, por espacio de diez, ò doce horas, se meteràn en la Estufa à secar: concluyendolas del mismo modo que las passadas.

Las de Violetas, Rosas, Claveles, y otros generos de Flores, se executan del mismo modo que las precedentes.

CARAMELO.

6 El Azucar al Caramelo es una de las cosas en esto de confitar excelente, y para el adorno de los Ramilletes muy necessario, que se executa del modo siguiente: Haviendo cocido el Azucar clarificado hasta la ultima decoccion, que es la llamada al Caramelo, se echarà sobre un plato llano, ò planchas, untadas con aceyte de Almendras, que tendrà diversidad de varias Frutas rojas, como Frambuessas, Fresas, Guindas, &c. todas yà confitadas, dandolas de diferentes colores, para hacer una agradable vista: pero se advierte, que para echar el Azucar Caramelo sobre la Fruta, no ha de ser immediatamente con el Perol, sino por medio de un embudo, que tenga el agugero estrecho, à medida del gusto del Artifice, por el que irà colando el Almivar caliente, formando con èl sobre la Fruta una como feligrana.

Puedese tambien bañar con el Azucar en Caramelo un Pyramide, adornado de variedad de Frutas, comenzando à verterlo desde el pié, feligranando artificiosamente la Fruta con el embudo dicho.

COMPUESTO DE CARAMELO.

7 Sembraràse en un plato untado con aceyte Canela en pedacitos, Flor de Naranja, Alfonsigos mondados, limpios,

pios, y diſtribuìdos en pequeños trozos, Guindas pequeñas, echando ſobre todo eſto poco á poco, è hilando el Azucar al Caramelo; y quando eſtèn del un coſtado, ſe volverà del otro, para executar lo miſmo, ſin cargarlo demaſiado, ſino lo ſuficiente para cubrirlo.

CARAMELOS DE CEBADA.

8 Tomaráſe la cantidad de Cebada, que ſe huviere de confitar en Caramelo, y ſe pondrà á cocer en agua natural: quando haya recibido eſta toda ſu ſubſtancia, ſe colará por la eſtameña, y lo que ſe paſsò ſe echará en Azucar clarificado, en que ſe dexarà cocer á buen fuego, haſta que ſe haya el Azucar reducido al Caramelo. Hecho eſto, ſe verterá ſobre un plato de plata, untado con un poco de aceyte, á fin de impedir que no ſe pegue: quando empiece á endurecerſe, ſe cortará con un cuchillo en pedazos á medida del deſeo, guardandolos para quando la ocaſion lo pidiere.

DE LA MOSSELINA, Y SULTANES.

Es eſte genero de obra de los mas modernos, pèro no por eſſo deſeſtimable, antes sì ſon neceſſarios, de agradable guſto, para adornar qualquier ramillete.

MOSSELINA DE DIVERSOS COLORES.

Desleìda la Goma adragante en agua natural bien clara, con un zumo de Limon, ſe colará todo por un lienzo, ò ſervilleta limpia, aumentando deſpues lo ſuficiente de Azucar Real en polvo paſſado por el Tambor, eſto es para la blanca, para que ſe haga paſta.

Para la roja ſe echará Azucar comun; y quando ſe haya de hacer la paſta manuable, ſe mezclarà un poco de cochinilla preparada.

Si ſe quiſiere amarilla, ſe podrà mezclar con la Goma, quando ſe deſtempla, un poco de Azafràn: y ſi de otro qualquier color, como azul, verde, &c. ſe mezclarà qualquiera de dichos colores con la Goma adragante.

Concluyeſe con dexarla ſecar, ſin meterla en la Eſtufa, ni otra coſa alguna, á cauſa de que ellas naturalmente ſe ſecan, y la Eſtufa antes la deſtruye, que la perfecciona: for-

manse de la pasta, antes que se seque, varias curiosidades, como pyramides pequeños, &c.

SULTANÈS.

Tomaránse quatro huevos frescos, esto es, yemas, y claras, otro tanto de su peso de Azucar en polvo, y mitad de los quatro huevos de harina: todo bien desleìdo, y aumentado de un grano de Almizcle molido en un Almirèz con un poco de Azucar, ò algun poco de agua olorosa, y bien mezclado, è incorporado, se distribuirá despues sobre papeles en varias figuras, pulverizando de Azucar fino los Sultanes; y porque se estienden muy à lo largo, conviene, que entre uno, y otro haya distancia correspondiente, para que no se peguen. Esto executado, se pondràn à cocer en el Horno con fuego encima, y debaxo: quando estèn ya cocidos, se apartaràn del fuego, y para quitarlos del papel, se humedecerà primero este, y se passarà promptamente por el fuego.

CAPITULO XXX.

DEL AZUCAR ROSADO, FIGURAS DE AZUCAR, Huevos artificiales, Aceytunas, y de algunas flores artificiales, y otras.

AZUCAR ROSADO TOSTADO.

1 EL Azucar mas conveniente para el Azucar tostado, es aquel, que no sea, ni muy fuerte, ni muy blando: de modo, que una, y otra calidad retenga en un grado. El fuerte es el muy seco, y algun tanto brillante; el flojo es humedo de su naturaleza, y muy suave: y el medio, el que no es, ni muy brillante, ni muy suave, y humedo.

Haviendo clarificado el Azucar en el modo ordinario (con sola la distincion de mas cantidad de huevos; pongo por exemplo: à una libra de Azucar se echarán quatro huevos, ò menos, segun pareciere util, y se rebatirá con las varillas en el agua) se pondrà à cocer, meneandola à buen fuego, hasta que se haya reducido al soplo, ò poco menos, y cocerà sin espumarla, y colada, se irà echando en el Cazo. Si se quisiere mas tostada, se dexarà cocer, hasta que en con-

tor-

torno de los coſtados del Cazo, ſe haya enrojecido el Azucar. Deſpues de preparado de eſte modo, ſe apartarà del fuego, y pueſto en lugar bien firme, añadiendo quatro gotas del zumo de limon por libra de Azucar, ſe batirà fuertemente, ſin dexarlo repoſar, haſta que el Azucar eſtè eſponjado, y levantado en alto: hecho eſto, por un corto eſpacio de tiempo ſe dexarà repoſar, y con una ſierrecita dentro del propio Peròl, ſe irà dividiendo en trocitos de lo largo de poco mas que media quarta, y del grueſſo, que ha de ſer de quatro eſquinas: dividida toda de eſte genero, ſe volverà al fuego, para que ſe deſpegue el Azucar ya roſado, y ſacarle ſin hacerle pedazos, ni maltratarle: quando eſtuviere por todas partes caliente, ſe bolcará con cuidado ſobre un papel, pueſto encima de una meſa, donde ſe acabarán de partir los panes.

Para eſte genero de Azucar roſado ſe ſuelen ſervir muchos de Azucar obſcuro, ò de la que tienen los pilones encima, ò del Azucar quemado.

El Peròl, ò Cazo en que ſe trabaja el Azucar roſado, ha de ſer ancho de boca, y que vaya en diminucion.

AZUCAR ROSADO BLANCO.

2 Eſte genero, ſin diſtincion alguna, ſe executa como el precedente, ſolo que no ſe ha de dexar toſtar el Azucar, ſino quando eſté en el punto dicho, ſe concluirá cortandola deſpues de batida, como en el paſſado numero ſe dexa dicho, y finalizandolo del miſmo genero.

Adviertеſe, que en uno, y otro Azucar roſado ſe tendrà el cuidado de revolver el Almivar con una cuchara redonda continuamente, haſta medio Caramelo, que es el punto, que debe tener.

A toda eſta Azucar roſado ſe le puede, ſi ſe quiere dàr el guſto à la voluntad del Artifice, echando en la compoſicion, quando empieza à cocer algunas gotas, ſegun la cantidad de Azucar, de agua de Azar, ù de otra qualquiera oloroſa, como tambien el guſto de Canela, ò Chocolate, echando uno, y otro, aunque no eſtà muy en uſo, bien molido, y paſſado por el Tambor.

MODO DE HACER LAS FIGURAS DE AZUCAR.

3 Para este genero de obra se tendràn preparados los moldes, gravados en ellos varias figuras de cuerpo entero, ò medio cuerpo de hombres, animales, &c. fuentes, y otras curiosidades, que para echar en ellos el Azucar, han de estàr bien limpios, de suerte, que no tengan polvo: si son de plomo, se meterán en un barreño, que tendrà agua, y con un estropajo mojado en ella, y jabon, se frotaràn bien; y si son de barro, se limpiaràn del mismo modo; pero por ser mas blandos, no se tendràn mucho en agua. Despues que estèn bien limpios, se untarán levemente con un poco de aceyte de Almendras dulces, ò con un poco de agua, si se quiere, dexandolos gotear un poco; pero se advierte, que si han de ser las figuras de Caramelo, se untan los moldes con aceyte de Almendras dulces, y no han de estàr mojados de agua, por ser este punto tan fuerte; y por un agugerito, que ha de tener el molde, se echarà el Azucar, ya sea à la Pluma, ya al Caramelo.

Clarificado el Azucar, preparado á la Pluma, y emblanquecido, al que se puede añadir el gusto que se quisiere con algunas gotas de agua olorosa, y el color que se juzgare conveniente, echando uno, y otro al tiempo de blanquearle; se verterà un poco tibio en los moldes por el agugerito, lo suficiente para llenar el molde; y quando se hayan enfriado, se sacarán las figuras.

Si las figuras se quisieren muy blancas, se harán con Azucar fino de Holanda, que es el mas proprio para este fin, para lo que despues de haverle clarificado, y preparado á la Pluma, se trabajarà, á fin de emblanquecerle, con un cucharon, quando se haya mitigado el calor, de modo, que sobre un borde del Perol se pueda sufrir la mano; y en estando en esta proporcion, se echarà, como dicho es, en los moldes un poco tibio.

Quando las figuras de Azucar blanco fueren delicadas, se las pondrà unos palitos delgados, uno, ù dos, segun convenga, especialmente si son brazos, &c. assi que se eche el Azucar en los moldes. Si la figura se compone de diferentes piezas, se unirán unas con otras, untando por donde se han

de

de pegar con el Azucar à ſu punto, eſto es, que ſi ſon del Azucar à la Pluma, con eſte; y ſi de Caramelo, con èl.

Hacenſe tambien las figuras de Caramelo con el color, que ſe quiſiere, ò ſin èl, ſin trabajarlo, ò blanquearlo, con las advertencias arriba dichas; pero al tiempo de echar el Azucar al Caramelo en los moldes, ha de eſtár algo mas caliente, que el de la Pluma, porque al inſtante ſe hiela. Si la figura fuere grande, y ſe quiſiere dexar hueca, ſe echarà el Azucar, que pareciere conveniente, y embuelto el molde en un paño, por no quemarſe, ſe le darà bueltas, para que el Caramelo ſe eſtienda, y cubra todas las partes del molde: deſpues de bien frio, y duro, ſe ſacaràn, y pondrán en parte ſeca las figuras.

Sirven eſtas figuras para remates de los ramilletes, &c.

HUEVOS ARTIFICIALES.

4 Para eſto ſe tomaràn las yemas de huevo, preparadas en el modo, que las de faltriquera; y haviendo con Azucar Real en polvo amaſſado un poco del Mazapàn Real, ſe ſecarà en un poco de fuego, no en demasìa. Hecho eſto, ſe cubriràn las yemas de huevo con eſte Mazapàn, de modo, y con tal curioſidad, que imiten lo mejor, que ſer pueda, à los naturales: concluyenſe con bañarlos en el baño real compueſto de claras de huevo, y Azucar fino en polvo, poniendolos à ſecar dentro de la Eſtufa, con lo que ſe podràn ſervir.

ACEYTUNAS ARTICIALES.

5 De los mejores Alphonſigos tomada la cantidad, que ſe quiſiere, ſegun las Aceytunas artificiales, que ſe huvieren de executar, ſe les quitará la caſcarilla, que tienen, eligiendo las mas verdes, y bien molidos en el Mortero, rociandolos para eſte fin con agua de Azár, ò con otra qualquiera oloroſa, y à falta de eſtas, con la natural. Bien molidos, y hechos paſta, ſe echaràn en un poco de Azucar preparado á la pluma, dexandolo todo cocer al fuego lento, haſta que haciendo la experiencia de tocarla con el travès de la mano, (que es tambien de los Turrones, Grillages, y Mazapanes) no ſe pegue coſa alguna. Hecho eſto, ſe dexará repoſar, y enfriar, formando deſpues las Aceytunas con las ma-

manos, del grandor, que se quisieren; imitando en el modo posible à las naturales; y para el palito, (que es lo que falta) por el pezon se meterán unos palitos de Canela, de modo, que formen la figura de los palos reales de las Aceytunas: despues de una en una, para concluirlas, se bañarán con Azucar preparado al Caramelo, y se pondrán á secar en un plato untado con un poco de aceyte de Almendras dulces, pues de este modo no se pegarán. En estando secas, se podrán servir, ò guardar, segun la ocasion lo pidiere.

Para media libra de Alphonsigos bastan seis onzas de Azucar.

CAPITULO XXXI.

DE LAS NATAS, ALMENDRAS, LECHES diferentes, Requesones, Quajadas: modo de hacer la Manteca, Manjar blanco, y otros.

NATA BATIDA.

1 DE la Nata fresca, dulce, y mejor, que ser pueda, se elegirà en cantidad de un quartillo, mas, ò menos, segun la cantidad, que fuere necessaria, aumentando Azucar en polvo á discrecion, un poco de agua de Azàr, y con un manogito de mimbres se batirá todo muy bien. Quando se viesse, que se levanta en alto, haciendo espuma, despues que por un breve espacio haya reposado, con la Espumadera se irà sacando, formando de ella un pyramide sobre una porcelana: y para concluirla, se guarnecerà con pedacitos de Limon confitado, Naranja, Cidra, ù otro genero de fruta de esta especie.

NATA A LA INGLESA.

2 Moleràn se muy bien en el Mortero de piedra dos yemas de huevo, tres onzas de Azucar, dos onzas de corteza de Limon, ò Naranja confitada, y cinco onzas de buenos Alphonsigos mondados: quando todo estè fuertemente molido, se destemplarà, ò mezclarà con un quartillo de Leche, dexandolo despues de haverse incorporado, cocer; y porque la Nata se podria quemar, continuamente con el Cucharòn se revolverà: haviendose ya cocido, se aumentarán cinco, ò

seis

ſeis gotas de agua de Azàr, y puesta ſobre un plato, ſe repetirà el cocerla, haſta que haya tomado un color doradito, y entonces bien pulverizada de Azucar fino paſſado por el Tambor, ſe podrà ſervir, guarneciendola, ſi pareciere à propoſito.

NATA A LA PORTUGUESA.

3 Con medio quartillo de buena Nata ſe mezclará un quartillo de Leche dulce, y freſca, tres yemas de huevo, Azucar en polvo à diſcrecion, un pedacito de Canela, y otro tanto de corteza de Limon, ò Naranja confitada, dividida en pequeños trozos, y todo ſe pondrá al fuego, dexandola herbir haſta que parezca que ſe quiere pegar al Peròl, ò Cazo, moviendolo (como dicho es) con el Cucharòn continuamente, y pueſta en una porcelana, ſe podrà ſervir.

ESPUMA DE LECHE.

4 Desleiràſe en media azumbre de buena Leche de Bacas, media libra de Azucar, y un poco de agua oloroſa, ò unos pedacitos de Canela, dexandolo todo en infuſion un poco de tiempo, para que la Canela comunique ſu natural fragrancia al demàs compueſto. Deſpues de eſto ſe colarà por una Sèrvilleta, ò Cedazo, ſobre un Peròl, ò Cazuela, aumentandole de medio quartillo de buena Nata de Leche de Bacas, y batiendolo todo con un Molinillo, de modo, que haga eſpuma, ſe irà ſacando eſta con la Eſpumadera, poniendola ſobre un Cedazo, que tendrà debaxo un plato de plata en que cayga la Leche de la Nata, la que ſe volverà à echar en la que eſta en la Cazuela, proſiguiendo en batir, y ſacar la Nata, ò eſpuma, haſta que haya lo ſuficiente para un plato, que entonces ſe tomarà toda la que huviere ſobre el Cedazo, y ſe pondrá en el plato en que ſe ha de ſervir.

Eſta miſma Eſpuma ſe hiela tambien en unos vaſitos, que llaman pozillos, los que tienen ſu tapa, aſsi cubiertos ſe iràn colocando entre nieve, del genero, que ſe dirà en el Capitulo de las Bebidas heladas: la que deſpues de helada ſe ſervirà.

Muchos hacen eſta Eſpuma con Leche de Ovejas, en lugar de la de Bacas, pero neceſsita cocerſe con huevos: ſupon-

pongo, para media azumbre de Leche media docena de huevos, en lo que si se quisiere echar la Nata, se podrà executar, aunque no tiene necessidad. Quando se sirva este genero de Espuma en el plato, ha de ser acompañada de otro de Barquillos.

ALMENDRAS A LA MODA DE BRUSSELAS.

5 Haviendo mondado, y molido una libra de Almendras dulces, se las sacarà la leche bien espesa, aumentandola de media libra de Azucar, unas rajitas de Canela, y algun poco de agua olorosa: todo mezclado, se colarà, y pondrà à cocer à fuego lento, hasta que se conozca haverse incorporado; y bien batida al modo del Chocolate, se servirà assi caliente en Tazas, Orzas de China, ù otras equivalentes vasijas, por postre.

QUAXADA AL MODO DE POYTOU EN FRANCIA.

6 De la Nata medianamente dulce, y algo fuerte, se tomarà como en cantidad de un quartillo, con dos onzas de Azucar en polvo, y cinco, ò seis gotas de agua de Azàr; y puesto todo en una Cazuela, se batirà hasta que estè bien esponjosa; y entonces se meterà en una Cestita de mimbres, guarnecida de un lienzo blanco, donde estarà una hora, tiempo suficiente para que evacue el Suero, poniendola entonces bien polvoreada de Azucar en la Porcelana para servirla.

QUAXADA REAL.

7 Con un quartillo de Nata dulce, y fresca, se harà herbir media azumbre de Leche de la mejor, hasta que se haya consumido una tercera parte, cuyo fuego serà lento: hecho esto, se apartarà del fuego, dexandolo enfriar un poco de tiempo, de modo, que estè algo tibio; y como cosa de un garbanzo de quaxo, destemplado en dos cucharadas de Leche, y un polvo de Sal, todo bien desleìdo, se mezclarà con el compuesto de Leche, y Nata, añadiendo quatro onzas, ò poco mas de Azucar en polvo; y bien incorporado, se pondrà en una Cazuela de barro vidriado, cubierta con un plato por espacio de una hora, passandola de alli à gotear à una Cestita de mimbres, guarnecida, co-

como dicho es, de gaſſa, ù otro lienzo equivalente à eſte; donde haviendo goteado, ſe paſſará à la Porcelana para ſervirla pulverizada de Azucar.

MODO DE SERVIR LA MANTECA con propiedad.

8 Sirveſe la Manteca hecha maſſa ſobre una tabla; y para que perciba algun buen guſto, ſe mezclan con ella algunas Almendras molidas fuertemente, y paſſadas por un Cedazo cerrado, hilandola en una Geringa à pedazos, formando quando vaya cayendo algunas figuras, y otras curioſidades, como Roſquillas, &c. A eſte compueſto en lugar de las Almendras, ò con ellas propias, ſuelen añadir algunos Flor de Borraja, y un poco de Sal, molido, y paſſado por el Tambor, para lo que antes ſe havrà ſecado en la Eſtufa.

Las Mantequillas de Soria ſe hacen lavando bien en agua natural la Manteca, y desleìda deſpues en un Cazo, ſe la añadirà el Azucar proporcionado; y bien mezclado, ſe irà diſtribuyendo en cajas para ſervirſe.

MODO DE HACER LA MANTECA DE BACAS.

9 Ordeñada la Leche de Bacas, aſsi caliente, y colada por un lienzo, ò ſervilleta, ſe echará en una olla de barro nueva, vidriada, bien limpia, y què no tenga olor, ni ſabor malo, haſta que ſe llene: bien cubierta con ſu cobertera de barro, ò ſervilleta, ſe pondrà entre Nieve, como coſa de la mitad de la vaſija, por tiempo de quatro, ò ſeis horas, ò entre agua corriente freſca, eſpecialmente de Fuente, ſi es en el Eſtio, por una noche; pero ha de eſtàr de ſuerte, que cubra la agua la mitad de la olla: al fin de eſte tiempo, ſe ſacarà con mucho tiento la vaſija, y por un agugerito, que ha de tener cerca del ſuelo, tapado ajuſtadamente con un corcho, ſe ſacarà la mitad de la Leche, que es lo mas claro; y lo que quedaſſe en la olla, ſe meterà en un pellejo de cabrito ſacado entero, curtido, y limpio: bien atado por todas partes, ſe meneará fuertemente entre los brazos de una parte à otra, haſta que ſe conozca averſe hecho una bola, que es la Manteca; y ſacada, ſe harà de ella lo

que

que se gustarè, ò se guardarà en agua, ò se cocèrà para ponerla en tripas. Otras veces se suelen hacer muchas bolitas quando se menea; pero despues se une en sacando la Leche que resta, junta con la que se separò de la olla: puede servir para quaxarse, ò comerse assi con alguna composicion, por estàr demasiado desustanciada, y sin Manteca.

Puedese labrar la Manteca para servirla, haciendo de ellas las figuras que se gustaren, como de Granada, Alcachofa, Escudo de armas, &c.

De dos azumbres de Leche saldrà de Manteca una libra, ò cerca.

REQUESONES A LA ESPAñOLA.

10 Echaràse en un Perol dos azumbres de Suero de Bacas, que es el mejor, y en falta de este del de Ovejas, antes colado por una servilleta, con un polvo, ó dos de Sal; y puesto al fuego, al querer romper el herbor, se irà echando por todas partes encima del Suero tres quartillos de buena Leche, antes bien passada por una servilleta, mezclada con medio quartillo de Nata: assi que por todas partes levante un herbor, se apartarà del fuego à reposar un poco, y bien quitada la espumilla négra, que andarà nadando encima de la coccion, se irà sacando con la Espumadera el requeson, colocandole en el molde de hoja de lata, que tenga agugeritos, ò en Cestillas de mimbres, ò barro, para que despida el Suero, de donde se sacaràn para ponerlos en la Porcelana, y servirlos.

CAPITULO XXXII.

DEL TÉ, CAFÉ, Y CHOCOLATE.

DEL TÉ.

1 EL Tè es una yerva, que viene de la China, y de otras partes de la India Oriental, particularmente del Japon, que es el mas estimado por su natural bondad: distinguese este de aquel, por el color verde, palido, y algo descolorido; el otro tiene el color aunque verde

mas

mas obſcuro, y vivo: deberàſe elegir, ſi ſer puede, el que tenga las hojas menudas, y delicadas, y ſu color de un amarillo claro verdoſo; ſu ſabor es algun tanto amargo; ſu olor, aunque mas remiſſo, de ambar, ò de violeta.

Preparaſe echando en una Tetèra unas hojas del Tè, y ſobre ellas ſe echarà media azumbre de agua hirbiente, dexandolas en infuſion por eſpacio de poco menos de medio quarto de hora, con lo que ſe diſtribuirà para ſervirle en las Tazas, ò Xicaras, aumentando para mitigar ſu natural guſto amargo el Azucar en polvo, ò en pedacitos, (y el mejor es el de Holanda) que ſe juzgare conveniente. Si ſe reconocieſſe, que ha dado demaſiado guſto à la agua, para otra ocaſion ſe moderarà la doſis.

Los Japones ſuelen uſar del Tè hecho polvo, para prepararlo con la agua, y de eſte modo con mucha menos porcion, ſe puede diſponer.

Algunos en lugar del Azucar comun ſuelen uſar del de piedra, y uſan tambien de Leche, echando tanto de eſta, como de la agua del Tè al tiempo de tomarlo.

Las propiedades del Tè, ſon deſvanecer los vapores del celebro, y refreſcar la ſangre. Tomaſe ordinariamente por la mañana para confortar los eſpiritus, y al medio dia deſpues de haver comido, para que ayude à la digeſtion.

DEL CAFÈ.

2 El Café es una eſpecie de grano, que viene de Perſia, y otros Payſes de Levante, ſimil à corta diferencia à nueſtras Judias, ò Aluvias, el que tira à un color amarillo, y ligero, tiene preferencia al blanco; pero el mejor de todos es el de color pardo, obſcuro, o griſo. Se eſcogerà el mas limpio, nuevo, y pequeñito; tueſtaſe para ſervirſe de èl en un Perol, Sartèn, ò Cazuela ſobre fuego de carbòn, ſin llama, para que el calor por todas partes ſea igualmente penetrativo: para conocer ſu punto, ſe deberà deducir por el color que ha recibido, que ſerà de pardo leonado; y entonces puеſto en una ſervilleta, ſe enjugarà del aceyte, que naturalmente deſpide. Ultimamente ſe pondrà en el molino, que por bien conocido, no ſe explica, à fin de moler el Café; à falta de molino, ſer-

servirà el Mortero, passandolo despues por el Cedazo. Se advierte, que no es util preparar mucha cantidad de el Café, sino solamente lo que se necessita; y para guardarle, una vez yà hecho polvo, se meterá en una caxa.

Su uso para bebida, es hacer herbir media azumbre de agua en una Cafetera de plata, cobre, ò de barro: despues que haya dado un par de herbores, se aumentarà de tres cucharadas de Café en polvo, que compondrá hasta en cantidad de dos onzas, y mezclado bien con la agua, se harà dàr una docena de herbores muy suaves, à fin de que no rebose, con lo que se apartarà del fuego, y se dexarà reposar. Si huviere mucha prisa, se echarà una pequeña cucharada de agua fria, para que mas promptamente repósen las heces; y despues de haver reposado, se echarà en las tazas, echando cada uno á medida de su gusto del Azucar quebrantado. Usase tambien de la leche, echando de esta, como de la agua de Café al tiempo de tomar.

El Café disipa, y destruye los vapores del vino, ayuda à la digestion, conforta los espiritus, è impide dormir con exceso.

DEL CHOCOLATE.

3 Ninguno ignora la composicion del Chocolate, que es una pasta solida, compuesta de Cacao, (cuya variedad de especies es muy notoria, entre las quales goza la mas superior preeminencia el de Caracas) de Azucar, y Canela. La dosis de cada una de estas, es, pongo por exemplo, para ocho libras de Azucar, otras tantas de Cacao, y una onza de Canela: y porque el modo ordinario de labrarle es tan comun, le omitirèmos, como impertinente por sabido. Si se quisiere hacer mas delicioso, se pueden añadir, quando se forma la pasta, algunas gotas de agua de Azàr, ò Baynilla, bien mondada, y passada por el Tambòr: no obstante aunque tiene las particularidades de mas gustoso, y oloroso, ni se conserva tanto tiempo, ni es tan saludable; por lo que se deberia evitar, como cosa dañosa, à causa de ser la Baynilla de partes sumamente calidas, y no sirve de otra cosa, que de introducir en el cuerpo ardien-

dientes inflamaciones. De la agua de Azàr, que no tiene eſtos defectos, ſe puede uſar en debida proporcion; ſin embargo, el hambre juicioſo, y prudente, deſpreciando afeminadas delicias, que ſolo ſirven de deſtruir la naturaleza, toma el Chocolate con ſola la compoſicion de Azucar, Canela, y Cacao, ſin admitir otra alguna circunſtancia; pues de eſte modo, ademàs de ſer perfecto, tiene la calidad de ſalutifero. Eſta virtud no la ignoran los Eſtrangeros, por cuya razon, en particular los Franceſes le llaman *Chocolat de ſantè*, que vale lo miſmo, que decir en nueſtro vulgar idioma Chocolate de ſalud.

El modo de hacerle en la Chocolatera para tomarle, ſe omite tambien, porque no hay parte, ò caſa, aun en la del mas ruſtico Aldeano, que no ſe ſepa.

Muchos uſan de un genero extraordinario de hacer el Chocolate, que es, cambiando por la agua buena leche freſca, y quando eſtà hirbiendo en el Chocolatero, echan el Chocolate menudamente raſpado; (lo que tambien ſe ha de obſervar con la agua) y haviendo levantado un herbor, ſe apartarà del fuego. Atempera la leche las partes calidas del Chocolate.

Es utiliſsimo hecho con la debida puridad para confortar el eſtomago, y el pecho; mantiene, y reſtablece el calor natural; alimenta, diſipa, y deſtruye los humores malignos; fortifica, y ſuſtenta la voz.

Si no huviere forma de poder hacer el Chocolate commodamente, como ſucede muchas veces à los caminantes, para no defraudarſe de eſte ſalutifero beneficio, comerà el Chocolate en paſta, en cantidad de una onza, ù onza, y media, mas, ò menos, ſegun la regular coſtumbre, que ſe tuviere, aplicando ſobre èl un vaſo de agua; no obſtante, que no ſe execute muchas veces à cauſa de ſer opilativo. Debeſe guardar el Chocolate en lugar ſeco, y entre papeles.

MODO DE HELAR TODA SUERTE DE AGUAS, y Bebidas.

4 La comun practica en quanto à las vaſijas para helar las Bebidas, y Frutas, es la de los Cubos, con ſus Ga-

rapiñeras de estaño; (aunque en muchas partes son de cobre, estañadas, ò Garrafas de vidrio, con su corchera) pero proporcionadas à la cantidad de Bebida, que se huviere de executar, para lo que se deberà tener de todo genero de Garapiñeras, grandes, pequeñas, y medianas, con sus cucharas para sacar, y echar las Bebidas, y de metal para trabajarlas. Ha de superar el Cubo à la Garapiñera, que ha de tener su tapadera del mismo metal, seis dedos; y en el ambito tendrà de hueco un dedo, poco mas, para poder introducir la Nieve por debaxo, arriba, y por todos lados: nunca se llena del todo la vasija; y si tiene cuello, poco antes de llegar à èl: la Nieve que corresponde à cada quartillo de Bebida, es una libra, y un puñado de Sal.

Se echarà la Nieve, y Sal todo molido, y rebuelto con ella, porque es el que congela las Bebidas: hecho esto, á causa de que pueda evacuar la agua de la Nieve, deberà tener la Frasquera, ò Cubo un agugerito por donde salga el agua, quando se conozca perjudicial, meneandolas para que se hielen: haviendo descubierto las Garapiñeras, se quebrantarà aquel primer hielo, que se nota, meneando la Bebida por los costados de la Garapiñera, para despegar el hielo al rededor, y encima, para que por todos lados se hiele, y trabaje: esto executado, un quarto de hora antes de servir las Bebidas, se registraràn de nuevo, reconociendolas, para vèr si estàn bien trabadas del hielo; sino se volveràn á aumentar de Nieve, y Sal, del modo dicho. En estando en su debida proporcion, se sacaràn las Bebidas en vasos, que se iràn colocando en la Salvilla: la Azucar que corresponde à cada quartillo de Bebida regular, son tres onzas, si no se quisiere muy dulce, y un Limon pequeño, con su cascara picada, y zumo, ò agrio.

CAPITULO XXXIII.

DE LAS AGUAS HELADAS DE FRUTAS, y otras.

PAra helar estas Bebidas, particularmente Guindas, Frambuessas, y otras, à causa de su olor, y color:

lor : para perfeccionar las aguas , ademàs de eſto hay otros generos de Bebidas , que en ſus Capitulos ſe citaràn ; y ſiguiendo el orden , que les correſponde , ſe comenzarà por

AGUA DE GUINDAS.

2 Haviendo quitado los hueſſos , y palos á dos libras de hermoſas Guindas , bien eſcogidas , y yà maduras , ſe eſtrujaràn en el Mortero ; y echandolas en la Cazuela , con tres quartillos de agua , ocho onzas de Azucar , y un agrio de Limon , ſe mezclarà todo con el Cucharon , y colado para echar la yà hecha agua de Guindas en las Garapiñeras , ò vaſijas preparadas , dexandolas de llenar haſta un dedo , ò poco mas , para que penetre bien la Nieve ; y pueſtas en la Fraſquera en el modo dicho , ſe helaràn para ſervirlas.

AGUA DE FRESAS.

3 Elegiràn ſe en cantidad de una libra las Freſas , bien maduras ; y pueſtas en una Cazuela , ſe eſtrujarán , añadiendo media azumbre de agua natural , un zumo de Limon , y ocho onzas de Azucar , dexandolas en infuſion por tiempo de media hora , ò poco mas : deſpues de eſto , ſe colarán por la manga , y ſe helará en el modo arriba citado. Algunos ſuelen dexar enteras algunas pequeñas Freſas en la Bebida , lo que ſe puede executar á medida del guſto de cada uno ; y aunque no aumenta el guſto , no obſtante puede dar alguna diverſion á la viſta.

AGUA DE FRAMBUESSAS.

4 Eſte genero de agua , ſe hace del propio modo , que la precedente.

AGUA DE AGRAZ.

5 De los mas hermoſos Agraces , ſe tomará la cantidad de media libra , mas , ò menos , ſegun la ocurrencia ; y bien exprimidos de ſu zumo ſobre una Cazuela , ſe colarà eſte para clarificarle por la manga , y helarle. Tres quartillos de agua , y media libra de Azucar , es lo ſuficiente para la media libra de Agráz.

AGUA DE NARANJAS DE PORTUGAL.

6 Picaránse las cascaras de dos Naranjas en media azumbre de agua, exprimiránse su zumo, añadiendo la corteza amarilla, que tienen, y seis onzas de Azucar: todo puesto en infusion por espacio de media hora, se colarà por la manga, ò por una servilleta, para helar la Bebida yà hecha, del propio modo, que las precedentes. La de Lima se hace del propio modo.

LIMONADA DE VINO.

7 Puesta en un Barreño una azumbre de agua, con un quartillo de vino, una, ò dos cascaras de Limòn, el zumo de otros tantos, bien exprimido, y nueve, ò diez onzas de Azucar, mas, ò menos, segun se gustasse, ò fuesse necessario, estarà en esta infusion por tiempo de media hora, ò poco menos: concluyendo esta Bebida con passarla por la manga, y helarla en el modo ordinario.

AGRIO DE LIMON DE FLORENCIA, LLAMADO vulgarmente Cidrado, y otros.

8 Tomaràse de este genero de Fruta, Limon, ò Limas á falta de el Cidrado, y quitadas las pepitas, y divididas en quarteroncitos, se sacarà exprimiendo el zumo de estos Limones hechos trozos, por una servilleta, en cantidad de hasta doce, en una libra de Azucar preparado al Soplo, dexandolo cocer todo junto, hasta que se haya reducido à la preparacion Perla: hecho esto, y yà en este punto este genero de Bebida, se colarà en un Cedazo, cuyo recipiente serà una Cazuela de barro, passandola de alli á las Botellas. Es muy agradable, y refrigerante tomada en bastante cantidad con un poco de agua; y para que se liquide, quando se haya de beber, se passarà de un vaso à otro por diferentes veces, hasta que con la alteracion del movimiento se haya fluido.

Se puede helar del propio genero que las antecedentes.

AGUA DE HINOJO VERDE, Y DE PIMPINELA.

9 Conviene tomar de la una, ò de la otra yerva un puña-

ñado, y puesta à infundír machacado, en media azumbre de agua natural, por espacio de hora, y media, se aumentarà de un quarteron de Azucar, mas, ò menos, segun se gustare: bien desleído con la infusion, se colarà por una servilleta, ò por la manga, y bien fria, se servirà.

AGUA DE CANELA.

10 Meteràse en una vasija de barro media azumbre de agua, y una onza de Canela, dividida en pequeños trozos; y puesto todo à herbir, bien cubierta la vasija, à mediano fuego, hasta que haya dado tres, ò quatro herbores, se apartarà de èl, poniendolo sobre ceniza por espacio de cinco, ò seis horas, mas, ò menos: hecho esto, y haviendo tomado bien la agua el color, y sabor de la Canela, se verterà en una Cazuela, aumentada del Azucar, que se juzgare conveniente, para que la Bebida quede agradablemente suave: pongo por exemplo, para media azumbre de agua cinco, ò seis onzas de Azucar. Si estuviesse la infusion con demasiado gusto de Canela, se aumentarà de agua fresca: concluyese con colarla por la manga, y helarla del propio modo que las demàs.

AGUA DE CILANTRO.

11 En media azumbre de agua templada al fuego, se echará media onza de buen Cilantro, dexandolo en infusion por media hora, en cuyo tiempo la agua se havrà enfriado: aumentaràse despues de quatro, ò cinco onzas de Azucar en polvo; y todo bien mezclado con la cuchara, se passarà por la manga, y se helarà para servirla.

AGUA DE ANIS.

12 Despues de haver limpiado un puñado de Anìs, quitandole la cascarilla del modo que se dixo en el Capitulo de la Gragèa, y machacado, se infundirà en media azumbre de agua natural, aumentada de un quarteron de Azucar en polvo por tiempo de una hora, ò mas, segun se juzgare, que ha recibido la substancia de el Anìs: colado por la manga, se helará para servirla, ò solamente se enfriará, ò refrescará, conforme se juzgare aproposito.

AGUA DE CLAVOS DE ESPECIA.

13 No conviene hacer esta Bebida con sola la composicion de Clavos de especia, á fin de su olor transcendente; por lo qual en media azumbre de agua se echarán á infundir ocho, ò diez Clavos de especia, un poco de Canela, Azucar, como hasta en cantidad de un quarteron, mas, ò menos, segun se juzgare apropósito: puesto todo sobre rescoldo un poco flojo, por algun tiempo, se colará por la servilleta, helandola como las demás.

ROSODOBA, DICHA TORTILLA A LA ESPAÑOLA.

14 Tomaránse dos docenas de yemas de huevo, y se desleirán en una azumbre de agua ò de leche: bien mezclado, y aumentado de una libra de Azucar de pilòn, y algunas gotas de agua olorosa, se meneará bien, y se deshará el Azucar: despues que haya estado un poco en infusion, se passará por el Cedazo: hecho esto, se cocerá á fuego lento, hasta que se conozca ha tomado algun cuerpo, que entonces se apartará, y se dexará enfriar: concluyendola con helarla. Tambien se le pueden añadir algunos pedacitos de Canela al tiempo de cocerse, teniendo cuidado de quitarlos antes de ponerla á helar.

LECHE HELADA MUY EXQUISITA, SEA PARA *Quesos helados, ó para Bebida.*

15 Separadas de las yemas veinte y quatro claras, y puestas en un Perol, ò Garapiñera, se ira echando poco á poco en ellas un poco de Leche, batiendolo todo continuamente con el manogito de mimbres, hasta que se haya incorporado una azumbre de dicha Leche, á que se añadirá libra, y media de Azucar de Holanda, quatro, ò cinco rajitas de Canela, un poco de corteza de Limon verde; y todo yá hecho un cuerpo, bien mezclado, se pondrá á cocer á fuego ni muy lento, ni muy activo, y en notando, que yá vá tomando cuerpo suficiente, se apartará, y colarà

rá por una ſervilleta: ultimamente aumentada de una, ò dos onzas de manteca de Bacas freſca, ſe meneará haſta haverlo totalmente desleìdo, y hecho un cuerpo, ſe pondrá á helar en el modo ordinario.

Sirve eſte genero de Bebida para varias Frutas heladas, como Queſo, Huevos, y Vizcochillos helados; pero para eſte efecto, ſe añadirá la coccion de mas claras de huevo, y ſe dexará tomar mas cuerpo. Si ſe puede incorporar de modo que quede quaxada deſpues de fria, como Manjar blanco, ſerá mejor.

Tambien ſe advierte, que en lugar de las claras, ſe puede uſar de las yemas, aunque en alguna mayor cantidad, á cauſa de que es menos incorporativo, que la clara.

OTRA SUERTE DE ROSODOBA.

16 En una azumbre de Leche ſe desleìrán tres docenas de yemas de huvo, aumentando libra, y media de Azucar de pilòn, y agua oloroſa: bien mezclado, ſe dexará incorporar mas al fuego, que la precedente Roſodoba, para lo que ſe ſeguiràn ſus propias reglas. Ultimamente pueſta á helar, ſe executará con mas fuerza, que la paſſada: en eſta ſazon, ſe tomará una cuchara para eſte efecto determinada, y ſe irá eſtendiendo con ella la Fruta helada al rededor de la Garapiñera, repitiendo el cargarla de mas Nieve, cubriendo el todo de dicha Garapiñera con ella, haſta que eſtè totalmente dura. Quando llegue á eſte punto, ſe irá dividiendo en tabletillas, ſu mayor ancho de tres dedos, y lo largo de quatro, mas, ò menos, ſegun ſe guſtare, ſirviendolas en Platillos de China.

LECHE HELADA COMUN.

17 Haviendo desleìdo en media azumbre de Leche freſca, y de la mejor, que ſer pueda, ſeis onzas, mas, ò menos, ſegun ſe guſtare de buen Azucar, un poco de caſcara de Limon, y un poco de Canela, ſe dexará en infuſion por media hora, para que ſe mezcle bien, ſe colará por una ſervilleta, y ſe helará, y ſervirá en el modo ordinario. Tambien es buena cocida.

ORCHATA.

18 Tomaránse quatro onzas de las pipas de Melon, dos onzas de las de Almendras dulces, bien mondadas; puesto todo en el Mortero, se molerà muy bien, rociandolo de quando en quando, para que no reciban aceyte de un poco de agua: bien molido, se destemplarà en tres quartillos de agua, passandolo despues por una servilleta, para que se oprima. Esto executado, se aumentarà la Leche, un poco de torneadura sutil de Limon, y seis onzas de Azucar, dexandolo en infusion el tiempo suficiente, para que perciba la Bebida la substancia del Limon, y se desslie el Azucar: colado por la servilleta, oprimiendola bien, se echarà en la Garapiñera à helar.

ORCHATA MUY PUESTA EN USO.

19 Se tomarà un quarteròn de pipas de Melon, Calabaza, y Sandía, con su cascara, y otro tanto de Almendras dulces mondadas, moliendolo todo en el Mortero, y rociandolo con agua hasta cosa de media azumbre: despues se colarà por una servilleta, oprimiendola bien; y añadido de cinco onzas de Azucar, y una cascarita de Limon, Naranja verde, &c. se volverà à passar por la servilleta, haviendo estado antes en infusion media hora para helar la Orchata.

Con las pipas de Melon, y las Almendras, se executa tambien la Orchata.

AURORA.

20 Con una quarta de Canela solamente quebrantada, se cocerà una azumbre de agua, bien cubierta la vasija, para que no se evapore el espiritu de Canela: despues de esto, haviendose enfriado, se colarà por la servilleta, y se mezclarà con otra tanta Orchata comun muy, espesa; y para que reciba gusto mas apacible, se aumentarà de un poco de cascara de Limon, Naranja verde, &c. ò Cidrado

do picado, y libra, y media de Azucar de pilòn de lo mas blanco: dexaràſe todo en infuſion por eſpacio de media hora, ò mas, y buelto à colar, ſe pondrà à enfriar en el modo ordinario.

AGUA DE SANDIA.

21 Tomada ſola la carnè encarnada de la Sandìa de eſte color, ſin caſcara, y pipas, en cantidad de una libra, ſe desleìrà en el Mortero, y ſe echarà en una Cazuela, à la que ſe añadirà un quartillo de agua, un agrio de Limon, cinco onzas de Azucar, y un poco de Canela quebrantada, dexandolo todo en infuſion por un quarto de hora: deſpues ſe colarà, helandolo ultimamente en el modo ordinario.

BEBIDA IMPERIAL.

22 Executaſe raras veces eſte genero delicioſo de Bebida, yà por el mucho coſte, ò yà por la mucha impertinencia: no obſtante, como digna de no omitirſe, por ſi ſe ofreciere, ſe hace del modo ſiguiente.

En una azumbre de Leche, ù Orchata comun bien eſpeſa, aunque mejor es la primera, ſe echarà la carne de dos pollas desleìda de eſte modo: Se coceràn primero en agua comun, haſta que dèn un par de herbores: deſpues de eſto, ſe les quitarà el pellejo, y la carne mas blanca, que ſe hallare en ellas, ſe molerà en el Mortero, aumentando un poco de Leche, ù Orchata, haſta que eſtè totalmente desleìda, que entonces ſe acabarà de incorporar con la azumbre de Leche, dexandola en infuſion por un quarto de hora: concluido eſte tiempo, ſe pondrà à fuego lento, aumentada de una libra de Azucar fino, algunas gotas de agua oloroſa, y unas rajitas de Canela, para que ſe ùna, è incorpore todo, meneandolo continuamente, à fin de evitar no ſe pegue, ò corte; apartado del fuego, ſe colarà por una ſervilleta, oprimiendo bien la carne, para que deſpida toda la ſubſtancia, que tuviere. Eſto executado, ſe dexarà repoſar para helarſe, como las demàs Bebidas.

En

En lugar de las pollas, muelen otros una libra de Vizcochos comunes, y les sacan toda su substancia, observando en el resto las demàs circunstancias arriba dichas.

BEBIDAS DE TODAS FRUTAS A LA ITALIANA.

23 De todas las Frutas, que diere la Estacion se elegiràn las de mayor gusto, de cada especie en cantidad de media libra, suponiendo, que sean diez, ò doce generos diferentes para una azumbre: todas, pues, se mondaràn, segun fuere la especie, quitandolas lo que no fuere conducente, como cascarilla, corazon, ò hueso; y reservando alguna parte de cada genero de Fruta, para echarla despues en la Bebida, y darle gusto, se molerà lo demàs, que mezclado con una azumbre de agua, se dexarà en infusion por media hora: concluido este tiempo, se colarà por una servilleta, oprimiendo bien la Fruta. Esto executado, se aumentarà de tres quarterones de Azucar clarificado, y un poco de agrio de Limon: todo bien desleìdo, se volverà à passar por la servilleta, para helarla como las demàs. Ultimamente al servirla, se echarà en ella la Fruta reservada, pues dà mejor vista, y gusto.

PASTAS PARA HACER BEBIDAS EN QUALQUIER tiempo, y para de camino.

24 Dividido el Azucar de Holanda en pequeños terrones, menos que una Nuez, se frotarà cada trocito lo mas fuerte que ser pueda à la cascara exterior del Limon, Naranja, Cidrado, ò qualquiera otra Fruta de esta especie por todos lados, hasta que haya tomado su color, y sabor. Frotados de este genero los terrones de Azucar, se guardaràn en una vasija de barro vidriado, ò de vidrio; y bien cubierta, que no tenga respiracion alguna, se pondrà en lugar seco. En lugar de el Azucar de Holanda, se puede valer del de pilòn. Quando se necesite de èl para hacer la Bebida, se executa de este modo: bien fria la agua, se echarà en el vaso, y en este los terrones, ò uno de Azucar, que se juzgare conveniente, con lo que se podrà beber, por-

porque al inſtante toma el guſto de la Fruta; y ſi ſe quiere, ſe podrà añadir algo de agrio de Limon, &c. Puedenſe tambien echar los terrones de Azucar convenientes, ſegun la doſis, dada en las Bebidas dichas, dentro de la Garapiñera con el agrio de Limon, Naranja, &c. correſpondiente, y ſe helarà en el modo ordinario.

Es eſpecial eſte Azucar aſsi preparado, para el Café, Tè, Vino, ù otra qualquier Bebida. Eſte modo de ſacar la eſſencia de las Frutas dichas es el mejor, que ſe ha podido hallar, ademàs de conſervarſe por dos, ò tres años.

OTROS MODOS.

25 Deſpues de clarificada, y reducida al punto de la Caña una libra de Azucar, ſe blanqueàrà en el modo ordinario, haviendoſe antes dexado entibiar, y ſe irá aumentando con otra libra de las raſpaduras de Limon, Naranja, ù de otra de eſta eſpecie: bien mezclado todo, ſe irà echando el Almivar en moldes de papel; y deſpues de ſeco, ſe guardarà en caxoncitos guarnecidos de papel, y en parte ſeca. Su uſo es: para media azumbre de agua, ſe echarà poco mas de una onza de la paſta yà dicha, y tres onzas de Azucar, ſin preparar, ò ſegun ſe guſtare: dexado en infuſion por un quarto de hora, con un poco de agrio de Limon, y meneandolo de quando en quando, para que ſe mezcle bien, ſe paſſarà por una ſervilleta, y ſe helarà para ſervirſe.

¶ Clarificada, y preparada à la Pluma una libra de Azucar, y yà algo trabajado, del modo dicho arriba, ſe iràn echando poco à poco dos onzas de raſpaduras, ſean de Limon, Naranja, &c. con la quarta parte de un quartillo de ſu zumo, ò agrio, conforme ſe và blanqueciendo; y en eſtando en ſu punto, ſe verterà en los moldes, y ſe guardarà. La doſis para hacer la Bebida es: echaràn ſe ſeis onzas de eſta paſta en media azumbre de agua, y dexado en infuſion por un quarto de hora ſe colarà, y pondrà à enfriar en el modo ordinario, para ſervirſe.

MODO DE HELAR LAS FLORES.

26 Se tendràn para este efecto moldes en forma pyramidal, quadrangulares, ò triangulares, segun se quisiere, con unas como barandillas circulares de hoja de lata, sobre las que se distribuiràn las Frutas, y Flores: si el Pyramide es de Flores, se iràn variando, formando lineas en circuito de varios colores, de modo, que las majores iràn al piè, y las demàs, por sus grados de diminucion: se pondràn en las lineas, que siguieren, colocandolas segun esta regla, las mayores en los pies, y las menores en la cabeza, ò remates. Hecho esto, en el borde de cada linea se echarà un poco de agua; y metido el Pyramide en el molde, en la fresquera de hoja de lata, corchera, ù otra vasija equivalente, se aplicarà hielo en el modo dicho: quando yà las Flores se hayan helado, se frotarà la sobre faz, ò cubierta del Pyramide con una servilleta empapada en agua hirbiente, lo que serà causa de que facilmente se pueda quitar; y puesto à templar el molde de una vasija, que tenga agua caliente, se pondrà el Pyramide de Flor, solo, en una Salvilla, ò Plato, guarneciendole de vasitos pequeños, llenos de agua helada, ò Frutas verdes, ò en dulce.

Forman estos generos de Pyramides una muy hermosa vista en las Mesas. Los de Frutas crudas, se hazen de propio genero, los que se executan de Guindas, Cerezas, Ubas, Frambuessas, Fresas, Madroños, Alberchigos, Ciruelas, Peras, Camuesas, &c.

MODO DE HELAR FRUTAS.

27 Hielase la Fruta, metiendo dentro de moldes de estaño bien ajustados de encaje la Bebida de la Fruta, que se quisiere: ya helada con su hueso, si le tiene, y embueltos cada uno en un papel, se les pone el ramillo, que le corresponde, retorciendo los dos extremos del papel, y poniendole entre Nieve, hasta que totalmente se endurezca la Fruta helada, cuyo tiempo suficiente es de dos, ò

tres

très horas: deſpues ſe ſacarà de los moldes, y ſe pondrà en una pequeña Eſtufa, hecha para eſte intento, ò una Garapiñera, por todos lados cercada de Nieve, mezclada con Sal: y ſe advierte, que antès, como ſe van ſacando de los moldes, ſe iràn dando del color, que les pertènece; y porque no ſe peguen unas à otras dentro de la dicha Eſtufa, ó Garapiñera, entre una, y otra mediarà un papel blanco fino, ù hojas verdes: y bien cubierta la Garapiñera, ò Eſtufa, ſe mantendrà dentro haſta el tiempo de ſervirla, lo que podrà ſervir de regla general para todo genero de Frutas.

PERSIGOS HELADOS.

28 Para helar una docèna de Perſigos, ſe requierèn tomar diez y ſeis, que ſean de buèna calidad, bièn maduros, ſi es el tiempo de ſu ſazon, ſino ſe tomaràn de los reſervados en ſeco; y bien molidos en el Mortero de piedra, bien limpio, ſe harà de ellos, echando agua, una Bebida bien potable, aumentandola de Azucar, de ſuerte, que la domìne; y ya helada, ſe concluirà del modo citado en el numero paſſado.

ALBERCHIGOS HELADOS.

29 Hacènſe del propio modo que los Perſigos, el color, que ſe les ha de aplicar, ſerà un poco de Azafràn, desleìdo en un poco de Azucar clarificado.

Las demàs eſpecies de Frutas grandes, como Cidras, Limones, Toronjas, Peras, Manzanas, y otras, ſe hacen del miſmo modo, aplicando à cada una el color, que le correſponde; à las Peras el verde de la Verdolaga, ù otro color, ſegun del que conſtare; à las Naranjas, Limas, y Limones el de Azafràn, y otros, ù otras.

HUEVOS HELADOS.

30 Se tomarà Leche helada, y ſe echarà en los moldes, para eſte efecto determinados, poniendo deſpues una yè-

yema de faltriquera, sin baño, bien cerrado, y cubierto con el papel en el modo dicho, y se pondrà entre Nieve; siguiendo en lo demàs las reglas dadas para este efecto à los que no se ha de dar color.

ESPUMA DE CHOCOLATE.

31 Se deshará una libra de Chocolate labrado, de lo mejor, en tres quartillos de agua hirbiente, con media libra de Azucar, unas rajitas de Canela, y una cortecita de Limon verde; hecho el Chocolate en el modo ordinario, y que estè algo espeso, se apartarà del fuego, y se passarà por una tela fina, ò Cedazo de seda, cuyo recipiente serà una Cazuela, donde se dexarà enfriar, aumentando un poco de agua fria de Nieve para batirle: concluyendole, como la Espuma de Leche.

CAPITULO XXXIV.

DE ALGUNOS GENEROS DE HYPOCRAS.

ESte genero de Bebida es muy comun en el Invierno, y se compone del modo siguiente.

HYPOCRAS BLANCO.

1 Conviene infundir en una azumbre de buen vino blanco una onza de Canela, un poco de Nuez de especia, dos granos de Pimienta, y un poco de Gengibre molido, y algunas Frutas en pedazos, y un Limon, con una libra de Azucar, por un poco de tiempo, como cosa de hora, y media, si se juzgare conveniente, para que la infusion se perfeccione: hecho esto, se clarificarà el Licor passandole por la manga tres, ò quatro veces, y se podrà usar de èl.

OTRO MODO DE HYPOCRAS HECHO DE *Aguardiente, muy eſpecial.*

2 Haceſe infundiendo en una Botella doble con Aguardiente dos onzas de Canela fina, de Gengibre poco mas de media onza, la octava parte de Grana de Parayſo, y otro tanto de Pimienta, un adarme de Clavos de eſpecia, y otro tanto de Nuez de eſpecia: bien molido todo, y cubierta la Botella, que tendrà un quartillo de dicho Aguardiente, ſe dexarà por eſpacio de rres dias, ò quatro, teniendo cuidado en cada uno de revolverle, à fin de que con eſta mocion puedan deſpedir en el Aguardiente con facilidad ſu ſubſtancia: deſpues de hecho eſto, ſe colarà, y clarificarà en el modo ordinario por la manga, y ſe guardarà en la Botella bien tapada con ſu pergamino, y corcho.

El uſo es ſiempre que ſe quiſiere hacer Hypocràs echàr en una azumbre de buen vino tinto la quinta parte de medio quartillo de eſte Aguardiente, aumentando una libra de Azucar; pero ſi el vino fueſſe no aſpero, ſino dulce, y ſuave, ſe rebaxarà el Azucar.

OTRO GENERO DE HYPOCRAS MAS FACIL *de hacer.*

3 Tomaràſe para eſte intento una onza de Gengibre, dos onzas de Canela, media onza de Clavos, y algunas gotas de agua de Azàr, y media libra de Azucar fino; y bien infundido por eſpacio de un par de horas en dos azumbres, y media de buen vino clarete, clarificado en la manga, ſe guardarà, ò ſe uſarà de èl ſiempre que ſe guſtare.

CAPITULO XXXV.

DE LAS ACEYTUNAS, ALCAPARRAS, Alcaparrones, Pepinos, y Pimientos.

ACEYTUNAS.

1 COgènse desde mediado de Octubre hasta mediado de Noviembre en Luna vieja, con mucho tiento, sin maltratarlas. Para conservarlas se meten en salmuera, otros las echan en Vinagre, y Sal, ó con Aceyte, ò con Mosto cocido, ò con otro semejante Licor. Algunos en el hondo de la vasija echan Polèo, Yerva buena, Enizo, Tomillo, ò Ruda: pero se advierte, que para que se conserven, ès preciso que las vasijas estèn llenas del Licor, y Aceytunas.

OTRO MODO PARA CONSERVAR ACEYTUNAS verdes.

2 Guardanse verdes las Aceytunas cogiéndolas quando comienzan à estàr algo prietas, y entonces, sin golpearlas, se echan en Aceyte; y quando se ha de usar de ellas, se sacan, y limpian del Aceyte. Son muy buenas comidas con Sal.

MODO DE ADOBAR LAS ACEYTUNAS PARA QUE en tres dias se puedan comer.

3 Cogeràn se las Aceytunas verdes en tiempo de vendimia, y quebrantadas, se echaràn por un poco de tiempo en agua caliente: despues se sacaràn, y se echaràn bien exprimidas de la agua en una vasija, rociando, ò sembrando sobre ellas simiente de Hinojo, Anìs, ramillos de Lentisco en lugar de su simiente, y Sal cocida, y bien molida, llenando el resto de la vasija de buen Mosto; y porque las Aceytunas no naden, se pondràn encima unos manogitos de Hinojo verde, y al tercer dia se podràn servir.

MO-

MODO ESPECIAL DE ADOBAR ACEYTUNAS.

4 Echaránse en la legia, que abaxo se dirà las Aceytunas de las mas hermosas, cogidas en Noviembre, de suerte, que las cubra dicha legia; para que se curtan estarán ocho, ò nueve dias: conocerásse estàn en debida proporcion, si tomando una entre los dientes hace un poco de ruido al partirse, entonces se sacarán, y passarán à agua natural donde estarán otros tantos dias, ò mas, hasta que hayan perdido el amargor, y mal sabor que tienen; observando el mudar la agua dos veces si se puede al dia: puestas en esta sazon, se echarán en su adobo compuesto de Oregano, Tomillo, Hinojo, hojas de Laurèl, rajitas de Limon, Sal, y algunos ramitos de Olivo, un poco de Vinagre, y Aceyte, si se gustare, y la agua que fuere suficiente para cubrirlas; y cubierta la vasija, para que no cayga polvo, se dexarán por dos, ò tres dias, en cuyo tiempo se servirán.

La legia se hace de esta suerte: mediando una tinaja de ceniza passada por el Cedazo, y un pedacito de cal viva, llenando el resto de agua, y dexandolo todo cocer bien cubierta la vasija: despues se dexarà reposar por dos dias, que yà estarà la legia perfecta, y la ceniza havrà baxado al fondo, y se sacarà la agua clara, que estarà encima distribuyendola en otra vasija. Para sacar con facilidad la agua de la tinaja, tendrà esta cerca del suelo un agugero con su espita, por donde se sacarà con comodidad.

DE LAS ALCAPARRAS, Y ALCAPARRONES.

5 Las Alcaparras, ò Alcaparrones se crian en una mata, que tiene unos botoncitos guarnecidos, y defendidos de una natural muralla, conservanse en Vinagre para las ensaladas. Los Alcaparrones Capuchinos se reducen à su especie: conservanse echando en una vasija sobre ellos dos puñados de Sal, Pimienta molida, y algunos Clavos de especia, tambien molidos, y se aumentarán de Vi-

nagre como cosa de una azumbre, y media, y tres quartillos de agua, echando tantas Alcaparras, quantas sean suficientes, para que estèn bañadas. Es este genero de Fruto muy gustoso para las ensaladas, y potages.

DE LOS PEPINOS, Y PIMIENTOS.

6 Los Pepinos, y Pimientos se han de elegir los que no estèn de todo punto maduros, y comienzan à fin de Agosto, ò à principio de Septiembre: echanse en una vasija para conservarlos con Vinagre, sazonados de Sal, y Pimienta molida, y algunos Clavos de especia, cubriendola muy bien.

ENSALADA REAL LABRADA.

7 Picada la Escarola, y Lechuga, mezcladas con Camuesas mondadas, un poco de Yerva buena, Cebollas, y Apio, asimismo todo picado, se pondràn en un plato, formando con todo quadritos, arcos, ù otras figuras, segun la disposicion del Artifice: comenzaràse à guarnecer la ensalada con granos de Granada, Piñones, Alcaparras finas, yema, y clara de Huevo picado, Peregil, y Cebolla en quarteroncitos, algunas rajitas de Limon verde con su cascara labrada, Anises confitados, Citròn en bastoncitos, Anchobas bien limpias, Aceytunas hechas Conejos, y Apio rizado colocado en el medio. Distribuido todo esto, segun se gustare, se sazonarà un poco antes de servirse con las espinas, que se havràn reservado de las Anchobas, tres Ajos, un poco de Comino, y Oregano: todo bien molido, se desleìra en una Cazuela con un poco de Vinagre, à lo que se añadirà Aceyte, Azucar, algo mas de Vinagre, si se necesitare, y Pimienta: bien incorporado, se echarà en el plato un poco antes de llevarse à la mesa, quitando el Apio, para no desordenarle, volviendo à colocarle despues en su lugar.

Puedense aprovechar para guarnecer esta Ensalada los cogollos de la Lechuga, repartidos por las orillas de la Ensalada.

EN-

ENSALADAS VERDES DE TODOS GENEROS.

8 Qualquier genero de Enſalada verde, como Apio, Cardo, Enſalada Italiana, de otros llamada Repelada, Lechuga, Eſcarola, Achicorias amargas, y dulces, y de otras yervas concernientes para eſte efecto, bien limpia, ſe echarà en el plato del modo que cada uno guſtare, porque unos ſuelen mezclar con ella Atùn, Anchobas, Huevos, y Botargas, dichos huevos de Atùn, hecho todo menudas partes: adviertеſe, que los Huevos han de eſtàr duros, y el Atùn ha de haver dado un hebor, y que eſtè bien deſalado. Aderezanſe unas con un par de Ajos machacados, y desleìdos en un poco de Vinagre, Aceyte, Pimienta, y Sal, con lo que ſe podràn ſervir. En lugar de Ajo echan muchos Comino, ù Oregano, lo que verdaderamente en qualquier ſuerte de Enſalada dà buen guſto.

Otros hacen Enſalada con Atún, Anchobas, ò Botarga, aderezada con Cebolla, Peregil, Sal, Pimienta, Aceyte, y Vinagre.

Tambien ſe puede aplicar à eſtas Enſaladas lo que ſe quiſiere de los demàs ingredientes de la Real.

ENSALADAS COCIDAS DE TODOS GENEROS.

9 Sirven para eſtas Enſaladas las Remolachas, que algunos llaman Raìces, Cebollas ſolas, ò eſtofadas, Cardo, Zanahorias, Lombarda, Acelga, Eſpinaca, Eſcarola, Lechuga, Tallos de Lechuga, Calabaza, Tallos de Calabaza, Achicorias dulces, y amargas, Coliflor, y todo genero de hortaliza: bien cocida qualquiera de eſtas Enſaladas, con Sal, y agua, ſe exprimirà, y pueſta en el plato, ſe aderezarà, ſegun la moda Eſpañola, con Ajos fritos en Aceyte, y ſe añadirà Vinagre, y Pimienta.

Si ſe quiſiere à la Franceſa, ſe ſirven poniendolas conforme ſalen de cocerſe, en un plato, aunque algunos guſtan de frias, y alli en la meſa las aderezan, ſegun ſu guſto; pero ſe tendrà prompto, por ſi lo pidieren, Aceyte, Vinagre, Sal, y Pimienta.

Estofanse las Cebollas, echandolas en cantidad de dos libras en una olla de barro, no grasienta, con una panilla de Aceyte, un puñado de Oregano mondado, un poco de Sal, y Pimienta: bien cubierta la vasija con un papel de estraza, y encima una Cazuela con agua, se dexarà cocer à fuego lento, por tiempo de tres, ò quatro horas.

GAZPACHOS DE TODOS GENEROS.

11 El Gazpacho mas comun es el llamado Capon de Galera, que se hace assi: Se tomaràn las cortezas de una libreta de pan, sin el mehollo, ò miga, y tostadas, se mojaràn en agua: despues se echaràn en su Salsa, compuesta de espinas de Anchobas, y un par de Ajos, bien molido uno, y otro, con su Vinagre, Azucar, Sal, y Aceyte, todo bien mezclado, dexando ablandar el pan en el ajo: despues se pondràn en el plato, agregandoles todos, ò parte de los ingredientes, y legumbres de la Ensalada Real.

Otro modo menos costoso es hacer el ajo solo con un poco de Limon picado, su agrio, y Azucar, guarneciendo el Gazpacho, como el antecedente.

MODO DE HACER LA SAL BLANCA.

12 Bien lavados en dos, ò tres aguas, hasta que quede limpia, dos quartillos de Sal comun, se pondràn en una vasija limpia, con dos quartillos de agua clara à herbir al fuego, y se irà echando espuma de clara de huevo, bien batida: la espuma negra, que subiesse à la superficie de la agua, se irà quitando, hasta que quede transparente esta. Apartada del fuego, se passarà por una servilleta, y se volverà á poner en la vasija, que yá estarà limpia, al fuego, à que cueza, y expela, ò se gaste toda la agua: desde que la Sal se vaya quaxando, se tendrà el cuidado de menearla, con una Cuchara, ò Espumadera, hasta que del todo estè seca. Estendida despues la Sal sobre un Cedazo, que tenga papel, se acabarà de secar en la Estufa para servirse de ella.

CA-

CAPITULO XXXVI.

DE DIFERENTES GENEROS DE SALSA, y modo de conservar el Agràz, y agrio de Limon.

SALSA DE TOMATES A LA ESPAÑOLA.

1 DEspuès de assados tres, ò quatro Tomates, y limpios de su pellegito, se picaràn encima de una mesa lo mas menudo, que ser pueda: puestos en su salsera, se les añadirà un poco de Peregil, Cebolla, y Ajo, assimismo picado, con un poco de Sal, Pimienta, Aceyte, y Vinagre, que todo bien mezclado, è incorporado, se podrà servir.

OTRA MANERA.

2 Assados, limpios, y picados los Tomatès, del modo dicho, se mezclaràn con un poco de Ajo, Cominos, Oregano, Sal, y Pimienta, asimismo molido, y se desleirà todo con un poco de caldo de la olla, y quatro gotas de Vinagre, con lo que se servirà caliente.

Executanse diferentes modos de estas Salsas, segun el gusto de cada uno, que por muy comunes, se omiten.

SALSA DE MOSTO TINTO.

3 Echaràn se en un Peròl pequeño dos libras de Uba tinta desgranada, con medio Membrillo, dividido en pequeñas partes, mondado, y sin corazon, y dos Camuesas, limpias assimismo de su cascara, y corazon: puesto el Peròl al fuego, se meneará con una cuchara el compuesto, hasta que estè bien deshecho, y convertido en Mosto bien espeso: en este punto, se passarà por un Cedazo, por medio de una cuchara, oprimiendolo bien, de modo, que solo reste la granilla sobre un plato, ò cazuela, à lo que se añadirà un poco de Mostaza picante, ya hecha, segun se gustare, y un poco de Especia fina, con lo que se podrà servir fria.

Esta Salsa es de las mas estimadas por su deleitoso gusto, à la que algunos suelen añadir un poco de dulce.

SALSA DE MOSTAZA PICANTE.

4 A un quarteron de Mostaza molida, y puesta en un puchero, se echarà la quarta parte, poco mas de un quartillo de agua hirbiente poco à poco, meneandola con una cuchara continuamente, para que se mezcle, de modo, que se reconozca estè mas clara, que espesa: en esta sazon, se la añadirà una Cebolla pequeña, que tendrà quatro, ò cinco Clavos de especia, con un poco de Sal; y para darla mas fortaleza, se revolverà todo con un hierro, hecho asqua, por un breve tiempo: despues sacando el hierro, se cubrirà bien la vasija, de suerte, que no evapore por parte alguna, dexandola estàr assi por una, ò dos horas: concluido este tiempo, se sacarà la Cebolla, y se podrà servir fria.

Sirve tambien esta Salsa para componer diversos platos de cocina, à quienes da mucho gusto.

INSTRUCCION, Y GOVIERNO, QUE se ha de tener para discernir, y conocer la calidad de las Frutas, assi verdes, como maduras: Modo de servirlas, segun su orden.

CAPITULO XXXVII.

DE LAS FRUTAS ROJAS, CON EL MODO de servirlas, assi crudas, como bañadas, y su conservacion.

FRUTA roja, se entiende por aquella, que su natural color lo denota, como es la Fresa, Frambuessa, Guinda, Cereza, Madroño, y otras.

FRESAS, Y FRAMBUESSAS.

1 Las Fresas se dividen en dos especies, y lo mismo las Frambuessas: unas son blancas, y este color meramente es solo accidental, y estàn assi, à causa de no haverlas dexado perfeccionar: las otras son totalmente rojas, esta es se-

ſeñal de ſu entera madurèz. Aquellas primeras ſon iuutiles, no obſtante, que muchos guſtan de ellas, y à falta de las rojas, pueden ſervir; pues en tal caſo, *mas vale hartura, que hambre*: digo eſto, porque hay genios, y guſtos tan eſtragados, que apetecen ſingularidades, fuera de la debida proporcion; y á eſtos, para contentarlos, ſe les puede aplicar el refràn, y la Fruta. Las rojas tienen notables propriedades beneficas: confortan la viſta, con ſu hermoſo color; alegran el olfato, y el guſto, que es vinoſo; fortifican el corazon, el eſtomago, y el cerebro: cuyas calidades, con razon las hacen eſtimables en el uſo de la Confiteria. Sirvenſe en crudo, deſpues de bien lavadas en vino, para excitar ſu agradable olor, pulverizadas de Azucar, ſin otra compoſicion alguna.

Conoceſe, que eſtàn en ſu ſazon, ſi al quitarlas del arbol, ò planta facilmente ſe dexan deſaſir, al contrario, ſi ſe reſiſten, pues entonces, no eſtaràn en ſu ſazon. El tiempo mas proporcionado para las Freſas, es Mayo, y Junio, aunque tambien las hay, pero muy pocas, en Julio. Las Frambueſſas, ſe vèn en el mes de Junio, Julio, y parte de Agoſto.

MODO DE CONSERVARLAS.

2 Conſervanſe las Frambueſſas, Freſas, Moras, &c. metiendolas en una vaſija de vidrio, ò vidriada, bien cubierta, y pueſta en lugar ſeco.

Las Freſas ſe conſervan fuera de ſu ſazon, freſcas, y encarnadas, por ſeis, ò mas meſes, quitandolas con la planta, y ſus hojas, antes que maduren: y aſsi con ſu raíz, bien limpia de la tierra, ſe meteràn dentro de una caña, baſtantemente capàz: bien cubierta la boca con eſtiercol de cavallo, ſe pondrà entre èl todo el Verano, teniendo cuidado de ſacarlas al Sol algunos dias, para que con ſu influencia ſe pongan maduras.

BRUSSELA, O UBA CRESPA, O UBA ESPINA Fratilla.

3 Eſte genero de Fruta aparece en el mes de Junio, y dura largo tiempo; en cuya ſazon ſe notan dos generos, ambos de rojas muy excelentes: el uno es la comun, y el otro

otro la que llaman de Holanda. Hay ademàs otros dos generos de blancas: el uno comun, y el otro de Holanda, que es el tenido en mayor estimacion, assi por su hermosa vista, como por su deleitabilidad gustosa.

MODO DE CONSERVAR LA BRUSSELA.

4 Guardanse las Brusselas (y aun se puede entender à otro genero de Frutas) poniendolas, antes de llegar al punto de su maduracion, dentro de una vasija de barro vidriada, ò de vidrio, con un poco de Aceyte. Tambien se puede sin èl, como las Fresas, Frambuessas, &c.

MODO DE BAÑAR LAS BRUSSELAS.

5 Bañanse las Brusselas con clara de huevo, antes bien batida; y despues con el Azucarero, se iràn pulverizando de Azucar fino en polvo. Executase el baño de la clara, para que perciban mejor el Azucar, y tengan mas consistente duracion, aun para guardarlas. Finalmente, se concluyen con secarlas al Sol, ò dentro de la Estufa, con fuego lento, con lo que se podràn servir.

OTRO BAÑO PARA LAS FRUTAS ROJAS, COMO son Guindas, Cerezas, Brusselas, y otras.

6 Haviendo batido bien unas claras de huevo, con un poco de agua de Azàr, ò de otra qualquier olorosa, en una Cazuela, se iràn metiendo dentro los racimos de Brussela, Guindas, Cerezas, ò Ubas, para lo que se elegiràn las mas hermosas, y mejores. Hecho esto, se sacaràn de la Cazuela, trayendolas entre las manos con mucha suavidad, sin estrujarlas, para quitar el demasiado baño, que tuviessen: de alli se passaràn al Azucar fino en polvo, bien seco antes en un plato al fuego, y que no tenga humedad alguna, porque si no facilmente con el tiempo corromperia las Frutas. Haviendo recibido bastante Azucar el racimo de Brusselas, ò de las Guindas, se sacaràn, colocandolas en el Cedazo con papel, ò en Porcelanas para servirlas. Si fuessen Guindas, ó Cerezas las que han de llevar este baño, se les quitarà los palitos, cortandolas por el medio no mas, y se pondràn entre el baño, y

Azu-

Azucar, ſegun ſu orden. Haceſe lo miſmo de las Caſtañas, à excepcion, que primero ſe han de cocer, para quitarlas las cortezas interiores, y exteriores.

DE LAS GUINDAS, Y CEREZAS DE TODOS GENEROS.

7 Eſtas eſpecies de Frutas con ſu muchedumbre de diferencias, ſon conocidas por todas partes, y aſsi ſerà ocioſo de eſcrivirlas prolixamente, ſolo ſe notaràn dos eſpecies de cada una, à las que ſiguen las demàs. Las primeras Cerezas, que ſe vèn, ſon por Mayo, y duran haſta Junio, ſon inutiles para conſervarlas, y ſolo ſe pueden ſervir en pequeña cantidad, en Porcelanas al crudo, ò en Compotas, en poca cantidad, y ſolo para ſatisfacer la novedad, que apetece coſas nuevas, eſtrañas, y fnera de ſu ſazon. Las Cerezas, ſe dividen en dos eſpecies: unas comunes, y otras Garrafales; eſtas ultimas ſon hermoſas, y grandes, que eſto es lo que quiere decir, y da à entender eſte nombre Garrafal, y ſe pueden ſervir à qualquiera perſona de calidad. Su color comun es rojo encendido, aunque tambien las hay de color caſi negras.

Las Guindas ſon mas nobles, guſtoſas, delicadas, pectorales, y utiliſsimas para mil coſas en el uſo medicinal. Hay entre ellas aſsimiſmo dos eſpecies: unas ſon las comunes, y otras las que llaman Garrafales; ſu color rojo, y reſplandeciente, aunque tambien las hay negras, que ſon de un extraordinario dulzor. Las mejores en todas eſtas diferencias, ſon las que tienen un corto palito. Todas ellas en el uſo de confitar ſon de las mas excelentes Frutas, eſpecialmente para Jaléas, y paſtas claras. La ſeñal para conocer ſu perfecta maduracion, es ſi poniendolas al Sol, y volviendolas, ſe mueſtran de un color muy tranſparente; al contrario, ſi ſe notan algun tanto palidas, y obſcuras. Guardanſe largo tiempo en el propio arbol, ſi no ſe tocan, ò alguna nuve fuerte, como la de granizo, no las ofende.

Conſervaràn ſe las Guindas, y Cerezas mucho tiempo incorruptas, cogiendolas quando haya ſalido el Sol, y, pueſtas en orden en un vaſo, que tenga una cama de yer-

va Hyssopo, y otra de ellas, y sobre esta, otra de Hyssopo; y assi se proseguirà hasta concluirlas; y despues se rociaràn con Vinagre, que no sea muy fuerte.

Conservanse del mismo modo con hojas de caña verdes, y frescas, en lugar de la yerva Hyssopo.

Hacense las Guindas, y Cerezas passas, secandolas al Sol, y cociendolas con su propio zumo; al que se añadirà, si se quisiere, un poco de Azucar clarificado.

La agua destilada de las Guindas, cogidas promptamente en el arbol, bebida, es excelentissima contra el dolor de corazon. La de Cerezas tiene esta propia virtud, aunque mas remissa.

Sirvense con el baño dicho, y si se quiere, se podrà duplicar volviendolas à bañar, y echar Azucar en polvo, haciendo de ellas Pyramides, con la mayor propiedad, y destreza, que sea posible.

ALBARICOQUES.

8 Nadie ignora la figura, grandor, y color de los Albaricoques: es de las Frutas menos estimadas; pero en el uso de confitura, tanto en liquido, como en seco, tiene debidamente uno de los principales assientos. Son excelentes para guarnecer, y adornar un postre, con su vistosa variedad, particularmente los que vienen en ramas.

Los Albaricoques tempranos, que duran desde Junio, hasta fin de Julio, tienen la carne blanca; pero no por esso son mejores, que los amarillos, que no vienen hasta mediado de este ultimo mes. Compotanse, y son en este uso los mas preciosos. El fuego, y el Azucar les da un perfume suave, que no se halla quando crudos.

Conocese la madurèz de los Albaricoques, no solo por el hermoso color, que tienen de un costado, y carne interior amarilla, sino tambien, porque facilmente se quitan sus palillos.

Sus almendras, defendidas de un hueso, son muy agradables, comense verdes en el mes de Julio, y Agosto, y se sirven tambien confitadas.

Los Albaricoques, Persigos, Duraznos, Alberchigos, y Melocotones, se conservan largo tiempo, sacandolos los hues-

huessos, y guardandolos en agua salada, ò Vinagre dulce.

OTRO MODO DE CONSERVARLOS.

9 Conservanse tambien en su natural, larguisimo tiempo, echando en el pezon pez caliente, luego que se reciben, ò quitan del arbol, y puestos en una vasija, se guardan.

Otros los dan una camisa de cera, y los ponen en lugar retirado, preservandolos del viento.

Otros, y le juzgo por el mejor, segun la experiencia lo ha demostrado, los embuelven en yesso, y alli se mantienen.

CIRUELAS.

10 Las Ciruelas son propias para guarnecer los Ramillètes, assi por la variedad de sus hermosos colores, como por la Flor natural, que entre ellas està, cuyo color es blanco, inclinado al azul. La buena Ciruela ha de tener la carne fina, el sabor dulce, relevante, azucarado, y vinoso. Otras hay, que son muy olorosas, como son las de Santa Cathalina, las Albaricoqueñas, las Andrinas tarilias, las Imperiales, las de Monja, y otras muchas, en especial son las mejores las siguientes.

Las Ciruelas gordas redondas, y de un color violado, son de un gusto muy relevante.

Las de Dama rojas, blancas, y violadas, son muy agradables, y de un gusto muy azucarado, y particularmente las rojas, son muy estimadas por este motivo. Su hechura es mas larga, que redonda, al contrario de las de color violado, y blancas, que son redondas, aunque no de tan excelente gusto.

La Ciruela Oblonga grande, es muy dulce, y agradable, aunque sujeta facilmente à empodrecerse, y llenarse de gusanos.

Otras hay, que son pequeñas, color blanco tirante à amarillo, ò leonado. Estas que suelen llamarse de Mirabèl, son las mas excelentes para el uso de confitar. Hay entre ellas dos calidades, las mas gruessas son las mejores.

Otro

Otro genero de Ciruela Dama hay, que es quasi redonda, su color violado, y obscuro, florida es de un gusto muy azucarado, y excelente. Confitanse quitandolas el hueso.

Las Ciruelas de la Reyna Claudia son verdosas, su hechura redonda, su gusto muy dulce, y suave.

La Ciruela Real es muy gruessa, de hechura redonda, el color rojo, y claro, el gusto muy agradable, y relevado.

Las de Santa Cathalina tienen la carne fina, muy dulce, es larga, y gruessa; su color entre blanco, y amarillo, algun tanto arrugada, à causa de el palito. Es esta calidad de Ciruelas de las mejores, que hay, por cuya razon son estimadas.

Otro genero de Ciruelas hay, que se reducen à la especie de las de Dama, no muy gruessas; su color amarillo, salpicado de rojo. Llamanlas algunos Ciruelas doradas, por su color, que imita à este hermoso metal; son de un gusto muy dulce, y relevado.

La Ciruela llamada Andrina, color violado, es muy gruessa, larga, y florida; su color palido sobre el pellejo, causado de la flor, que impide se vea su color violado, tirante à rojo. Tiene la carne extraordinariamente fina; su gusto es muy azucarado, suave, y vinoso. Para confitarlas, no se las quita el hueso; su madurèz, y perfecta sazon, es en el mes de Agosto.

La Andrina regular tiene las mismas calidades, que la roja, ò violada; para confitarla se quita el hueso: y aunque, como dicho es, es como la precedente, no obstante, aquella tiene mucha mas estimacion.

La Imperial es una hermosa Ciruela, gruessa, y larga, semejante à la Aceytuna, en cuyo medio tiene una costura resinosa, que llega desde el uno al otro extremo; su color es de un rojo muy agradable, que no se vè, sino se quita la flor, que tiene encima blanca, que la da una notable gracia: su carne es firme, su humor abundante, vinoso, dulce, y azucarado; aunque sin embargo de estas buenas calidades està expuesta à facil corrupcion, por lo que no se deberà guardar mucho tiempo.

La

La de Dama moscatèl es muy buena, pequeña, y florida. Para confitarla se la quita el hueſſo.

Las Ciruelas Albaricoqueñas ſon blanquecinas de un coſtado, y del otro tirante à rojo, y tan grueſſas, como las de Santa Cathalina: ſu figura es redonda; quitada el hueſſo, es muy buena para comer.

La Ciruela del Paraìſo es la mejor de todas las Ciruelas: ſu color es verdoſo, redonda, y de un groſſor proporcionado Sus calidades ſon muy excelentes; pues todas las buenas partes de las otras ſe hallan reſumidas, y abreviadas en eſta. Son muy dulces, azucaradas, y fragrantes; ſin embargo, tienen un defecto, que las hace de menos eſtimacion, que ſu bondad merece, y es que no ſe pueden ſecar, ò paſſar, como otras muchas.

La Ciruela Emperatriz es una ſuerte de Andrina violada, tardia, que no madura haſta el mes de Octubre. Es muy buena, ſu carne es fina, guſtoſa, dulce, azucarada, y relevante. Hacenſe de ellas Compotas muy buenas, y ſe confitan tambien aſsi enteras, ſin quitarlas el hueſſo.

Para conſervar con ſu flor natural las Ciruelas, conviene luego que ſe hayan cogido, ponerlas en una ceſtita de mimbres, y encima de ellas unas hojas de ortiga, con lo que ſe guardan en la Fruterìa un dia, ò dos, para que ſe refreſquen; y entonces convenientemente, ſe ſervirán mejor, que quando ſe acaban de coger, teniendo gran cuidado con que el quarto de la Frutería ſea ſeco, y que no reciba humedad alguna, que es la que facilmente las corrompe, y daña, ni mal olor, porque tambien le perciben. Colocanſe en eſte quarto los Alberchigos, ò Perſigos, à diſtancia de uno al otro de dos dedos, la coronilla mirando àzia abaxo, viſitando, y regiſtrandolos cada dia, à fin de reconocer ſi ſe han dañado algunos, los que promptamente ſe arrojaràn, antes que comuniquen à los demàs ſu putrefaccion; y quando ſe huvieren de tranſportar, ſe tendrà el miſmo cuidado: para que vayan mejor, ſe meteràn en la vanaſta entre hojas de parra, yendo lo menos opreſſos, que ſer puedan, pues ſino, con la fuerza del aprieto, ſe dañarian del miſmo modo.

DE LAS PERAS.

11 Parece, que sin el ornato de las Peras pudiera quedar desayrado el mas hermoso Ramillete: pues le adornan con su variedad, assi de colores, como de tamaños, de tal modo, que forman una agradable, y hermosa apariencia, deleytable à la vista; cuyo numero de especies casi es infinito: no obstante se irán notando en el discurso de este Capitulo aquellas, que son mas conmodas, tanto para servir en crudo, como cocidas, ò en Compotas; y comenzando por las de Estìo, son las siguientes.

Las Peras Cermeñas, que son unas pequeñas Peritas, llamadas en algunos Paìses *Perejones*, son muy buenas, y particularmente las de Toro llevan la primacìa, aunque las de la Vera de Plasencia no estan en esta inteligencia; pero sin duda padecen error. Son de un gusto muy relevado, y dulce: comense entre Junio, y Julio. Otros las llaman Perejoncitos de San Juan.

La Pera de Dama es larga, color pardo, carne firme, y dulce, como azucarado. Conservanse por bastante tiempo: su sazon comienza à fines de Junio, ò à primeros de Julio.

La Cermeña Moscatèl tiene el palo largo, es grueßa, y larga su forma; y es bastantemente dulce, para ser tan temprana.

La Pera blanquilla es mas larga, que redonda, el pellegito muy suave, y de un gusto muy relevado.

La Pera grueßa blanquilla es mas larga, que redonda: su color es blanco, mas grueßa, que la otra, y mas temprana quince dias: el palo, que las mantiene es grueßo, y corto, y metido dentro bastante: madura à principio del mes de Julio.

La Pera de la Reyna es excelente, aunque pequeña: su color amarillo, el gusto muy relevado.

La Pera, llamada hermosa, tiene la figura de un hermoso higo: su color es rojo, sobre campo amarillo: es de gusto muy relevado. Conviene, quando se cogen, elegirlas un poco verdes, porque de lo contrario estàn facilmente expuestas á corrupcion.

Las

Las Peras de la Reyna gruessas son estimadas, y tenidas en el numero de una de las mejores de esta sazon: su figura es larga, roja de color, y algo moscatèl.

La Pera chica de la Reyna es mas roja, y parda, no muy molida, es de un gusto muy relevado: guardase mucho tiempo en crudo. Sirvese en Compotas, en liquido, ò tirada en seco, para cuyo efecto se elegirà la que estè algun tanto verdosa, para madurarla, y sazonarla en la fruterìa.

Las Peras Moscateles fragrantes, y olorosas, son pequeñas, largas, y de color verdoso, ò algun tanto verdes: su humor, ò zumo es abundante, dulce, y excelente, y se conserva largo tiempo; la sazon propria de su madurèz es en el mes de Agosto.

La Pera Bergamòta de Estío es gruessa, verde, seboса, que imita mucho à la Pera Bergamota de Invierno, ò de Otoño: su gusto es muy dulce, y agradable.

La Pera incognita, que es lo mismo, que no conocida, es mas larga, que redonda: su color entre rojo, y amarillo. Es muy dulce, y de agradable deleytabilidad al labio.

La Pera Real es una Pera pequeña entre larga, y redonda, y algun tanto llana: tiene el palo largo, y derecho, y un poco metido dentro de la Pera. Su carne es bastante quebradiza: su zumo oloroso, de un gusto azucarado, y relevante: su color entre blanco, y amarillo, y el pellegito, ò cutis exterior dulce. Madura en el mès de Septiembre.

La Pera de buen Christiano es gruessa, de color amarillo, tirase à rojo de un costado, y del otro blanco: su carne es entre blanda, y dura: su pellejo suave, y liso: su gusto, ultra del perfume, que tiene, es muy dulce, y azucarado. Madura à primeros de Septiembre.

La Pera Naranjada consta de muchas calidades, como son la verdosa, la pequeña, y la Real, que es la mas hermosa, y mejor de las que son de esta especie. Comense quando no estàn de todo punto maduras, esto es, algun tanto verdes, porque despues se ponen muy molidas, y de un gusto insipido.

La Pera seboса roja, es una Pera gruessa, larga, y no puntiaguda: su color muy encendido, y rojo. Llamase *seboса*, ò *mantecosa*, por su agua, que tiene esta excelencia, ade-

ademàs de ser muy dulce, y agradable.

La Pera mantecosa, parda de color, no difiere de la precedente, sino en su color. Es muy tardìa.

La Pera, llamada *hermosa*, es roja, sobre campo amarillo: su gusto es muy dulce, y elevado.

PERAS DE OTOÑO.

12 La Pera, que madura à mediado de Octubre, por lo que la llaman tardìa, es de muy agradable gusto.

La Pera Bergamota es gruessa, y llana, el palo corto, y delgado, el pellegito verde, y en madurando perfectamente, amarillo: su carne entre blanda, y dura, su gusto azucarado, vinoso, y muy relevado: su sazon comienza á mediado de Octubre, y se guarda hasta fin de Diciembre.

La Pera Bergamota Suiza tiene el pellegito rayado de verde en campo amarillo, llana, y mantecosa. Este genero de Pera es muy estimada.

La Pera verde larga, es assi llamada, porque aunque èstè totalmente madura, siempre mantiene en la superficie el color verde. Su hechura es larga, su carne mantecosa, y de un gusto muy suave, vinoso, y agradable. En el corazon es algun tanto pedregosa: madura à mediado del mes de Octubre.

La Pera mantecosa blanca tiene el palito grueso, y corto, el pellejo muy unido, el color, interin no està en su perfecta madurèz, verde, y en su sazon amarillo: es blanda, y dulce, aunque no mucho, à causa de que la carne, que tiene es muy molida: por cuya razon se ha de coger antes que haya totalmente madurado; de modo, que mantenga algun verdor, sin dexarla recibir su color natural, que es amarillo claro: es muy hermosa, y por este motivo util para adornar un Ramillete. Madura en el mes de Octubre.

La Pera Marquesa es gruessa, verde, aunque en madurando es amarilla: imita mucho à la de buen Christiano de Invierno: por la testa es llana: la coronilla, ù hollejo hondo, y pequeño. Es de gusto muy dulce, y mantecosa, vinosa, suave, y algun tanto perfumada; madurase en el mes de Octubre.

La

La Pera, llamada del Vaſo, es caſi redonda, blanca, muy ſuave: ſu zumo vinoſo, abundante, y azucarado: comeſe por eſpacio de tres meſes.

La Pera llamada Inverniza Eſpinoſa, es caſi redonda, tirante à ovalada, verde, y en madurando, amarilla: es muy blanda, mantecoſa, moſcatèl: comeſe en los meſes de Noviembre, Diciembre, y Enero.

Hay un genero de Pera, cuyo olor ambarino es muy ſuave: ſu figura es redonda, el color entre pardo, y verde, ſalpicada de blanco, lo que ſucede ſi ſe crian en tierra ligera, de palo derecha, ſu carne fina, y mantecoſa: comeſe en Noviembre, Diciembre, y algunas, aunque pocas, en Enero.

La Pera de San Martin es mas larga, que redonda: ſu color es rojo de un coſtado, que es por donde el Sol la dà, y del otro como camueſado: ſu guſto es dulce, con un perfume muy agraciado, como al modo de moſcatèl: puedeſe comer muy bien en los tres meſes dichos, aunque eſtà ſujeta á empedernecerſe.

PERAS DEL INVIERNO.

13 La Pera Colman, ù de Campanilla, tiene el vientre, ò parte, que correſponde al medio, grueſſa, y àcia el palito, ò pezon, en diminucion, à manera de Campana: ſu palo es corto, y grueſſo, ſu color inclinado à verde, y del coſtado, que el Sol la dà, menos: en madurando es amarilla; tiene el pellejo dulce, ſu carne es vinoſa, abundante de zumo, azucarada, y muy apetecible, con un genero de blando perfume à moſcatèl, que la hace mas agradable. Comida en crudo quando eſtà madura, es de las mas excelentes; y en el adornar los Ramilletes forma una hermoſa apariencia; el tiempo de ſu madurèz es en Enero, y ſe continùa en los meſes de Febrero, y Marzo. Para comerla conviene antes manoſearla, oprimiendola, pues de eſte modo perfectamente ſe madura.

La Pera de buen Chriſtiano de Invierno es conocida por una de las mejores, y mas exquiſitas de todas; es muy grueſſa, de ſuerte, que ſe ſuelen encontrar algunas con peſo de dos libras: ſu color es encarnado, aunque no muy encendi-

do, del costado por donde el Sol la dà, y del otro amarillo. Es de notable dulzor azucarado, con perfume moscatèl, que la agracia, y hace mas apetecible: es singular para el adorno de los Ramilletes; y de ella se hace la mejor Compota: dura hasta la Primavera, y aun mas allá en algunas partes.

La Bergamota verde es mantecosa, no muy gruessa, al modo de la de Otoño, cuyas calidades, hechura, y gusto, à poca diferencia tiene.

La Bergamota gruessa redonda es ácia el palillo menuda: su color entre verde, y amarillo: su carne mantecosa, dulce, y azucarada: es muy excelente, y se guarda hasta el mes de Abril.

La Pera Real de Invierno es gruessa, muy semejante à la de buen Christiano de Estìo: su color entre amarillo, inclinado algun tanto à rojo: es muy dulce. El tiempo de su maduracion es en el mes de Enero, y continùa en el de Febrero, y Marzo.

PERAS BUENAS PARA COMPOTAS.

14 La Pera, llamada de doble flor, es gruessa, llana, y hermosa à la vista: tiene el palo largo, y derecho, el pellegito blando, y suave, colorado del costado, que le da el Sol, y del otro amarillo. Sirven, ademàs del adorno, que dàn à los Ramilletes, y otros platos, para Compotas. Tiene la carne blanda, suave, y sin granilla alguna: es muy jugosa, y puesta al fuego se aumenta de un color hermoso, que la agracia: el tiempo de su madutacion es el mes de Marzo.

La Pera de Invierno moscatél es muy hermosa, gruessa, y redonda: su color es amarillo. Es mejor cocida, que cruda.

La Pera moscatèl de Otoño es pequeña, seca, oloroſa, y muy excelente confitada, y en Compota.

La Pera de San Martin es mas larga, que redonda: su color rojo del costado del Sol, y del otro, aunque tambien roja, mas débil, inclinado al color anteado: su carne es suave, su gusto azucarado, y relevante: el tiempo de su maducion es en el mes de Noviembre, y continùa en el Diciembre

bre, hasta fin de Enero : comense mejor cocidas, que crudas, y particularmente son muy agradables en Compotas.

Podràse à falta de estas, y otras citadas en el discurso de este Capitulo, usar de otras qualesquiera, para cocerlas, y servirse en Compotas; pero se ha de observar, que se han de elegir de las que no tengan todavia su natural color amarillo, sino un poco verde.

CAPITULO XXXVIII.

DE LAS MANZANAS.

LA Manzana es fruta muy comun, y conocida; por lo que se dexarà de hacer larga descripcion de ellas, notando solo las que son de mayor excelencia.

La Camuesa, que es un genero de Manzana muy hermosa, su pellegito notablemente fino, su carne azucarada, y muy dulce : su hechura casi redonda, de un costado salpicada de encarnado, como son las de la Montaña, y otras.

La Camuesa, que tiene el color amarillo muy claro, tirante à blanco, salpicado de negro, es la mejor, mas dulce, y agradable; una, y otra es inutil para el uso de la Confiteria, y solo sirven para comerlas en crudo : y ciertamente no tienen necesidad de mas artificial dulzor, que el que las comunica la naturaleza, suficiente à dàr contento al mas estragado gusto.

La Esperiega fina blanca es algo dura de carne, no muy gustosa, y de mucha conservacion.

La Camuesa Pardilla es la mas estimada de todas las especies de esta Fruta : dura bastante tiempo, es muy dulce, abundante de zumo vinoso, y azucarado : es la mas excelente de todas.

La Esperiega fina es muy agradable, hermosa, y bastante grande : por el costado del pezon es grueßa en redondo, y conforme se và descendiendo, và disminuyendo su grueßo. El color es muy hermoso, de el un costado toda roja, y del otro salpicada en campo blanco con el color rojo : su pellegito es notablemente sutil, su gusto de un dulzor muy relevado, con un genero de agrio, que la releva mas : es sin duda

despues de la Camuesa la mejor, y aun para el gusto de muchos, la excede en mucho.

La Manzana del Calvillo es bastante gruessa, mas larga, que redonda: es de un gusto muy vinoso.

La Manzana del Calvillo blanca es de un gusto muy relevado, por cuya razon es muy estimada: su color es como el de un Melon escrito por un costado, y por el otro, que es por donde la hiere el Sol, inclinado à rojo. Una, y otra de estas Manzanas se conservan largo tiempo, hasta el Febrero, con tal, que se hayan guardado en lugar seco; no obstante, fuera de su sazon, aunque se conservan, son de menos gusto, à causa de que su carne queda molida.

CAPITULO XXXIX.

DE ALGUNAS AGUAS DESTILADAS DE FRUTAS.

PAra este ministerio se necessitan un Alambique grande, y otro mas pequeño, con sus remates, y una hornilla adonde pueda caber el Alambique.

AGUA DE CIDRA, DE LIMON, NARANJA, Limon de Florencia, llamado Cidrado, Bergamota de Florencia, &c.

1 Tomada la Fruta à proporcion de la cantidad, que se quisiesse hacer, pues para cada quartillo bastará un quarteron de cascara menudamente picada con un cuchillo muy sutil, de la Fruta, sea Limon, ò Cidra, ò Bergamota, ò Naranja, y se irà picando en el agua en vasija suficiente; y aunque se eche dos, ò tres generos de cascara, tomada la Fruta, y agua, se echará en el Alambique muy limpio, y si se quisiere mas fuerte, se echará Aguardiente, de la mas fuerte, á cada azumbre de agua un quartillo dè Aguardiente, y se le pone la tapa al Alambique, y con un poco de engrudo pegado á un papel, se le vestirá à el Alambique por donde se unió; y puesto à la hornilla con mediano fuego, y llenando la tapa de agua natural, teniendo cuidado de que quando estè el agua de la tapa caliente, que serà quando la ma-

mano lo pueda sufrir, se irà añadiendo otra fria, y se tendrá siempre este cuidado, hasta que se acabe la destilacion, pues basta que salga de las tres partes la una: este genero de aguas destiladas son muy buenas para los que padecen dolores de estomago, ò de cabeza, y para dàr gusto á qualquier genero de dulce, ò bebida: de este modo se puede hacer qualesquiera generos de Frutas, y Flores, &c. tambien se puede del mismo modo destilar el Aguardiente, que estas aguas, diferenciando, que en lugar de estas Frutas, Vino solo. Y si se quisiesse sacar mas fuerte, ò mas virtuosa, se echarà todo en Aguardiente, y se destilarà del mismo modo, sea de Canela, ò Clavo, ò Nuez de Especia, ò flor de Naranja.

ALGUNOS GENEROS DE ROSOLI.

ROSOLI AL MODO DE TURIN.

2 Haceſe este por destilacion, hasta la mitad de buen vino blanco, y delicado, à lo que se añadirá à correspondencia Canela, Nuez de Especia, y Clavo de Especia, con Azucar lo suficiente para dulcificarle, y alguna agua olorosa, como de Azàr, de Jazmin, ò Suberosa, ù otra, y bien cubierto con su refrigerante, se destilarà en el modo ordinario, como el Aguardiente; pero se advierte, que el fuego ha de ser corto: de esta destilacion sale un Rosoli muy claro, y se lo conserva tanto quanto se quisiere; si no se quisieren echar las aguas olorosas en su lugar, se podràn conservar por la propia flor, metida dentro del Alambique, bien limpias, para dar el gusto del Ambar, ù otro, y destilado, se guarda en botillas, y se podrà usar de ello.

ROSOLI MAS COMUN.

3 Se tomará, ya sea Aguardiente, ò Espiritu de Vino, segun se hallare conveniente, la cantidad de una azumbre, y puesta en un vaso, ò botella de barro, con diez, ò doce Clavos de Especia, ò Pimienta larga, Canela, Cilantro, y Anis, se dexará en infusion por tres, ò quatro horas, y haviendolo, despues de passado este tiempo, colado por un lienzo, se echará en una libra de Azucar preparada al soplo, quando

do haya declarado el herbor, y bien incorporado, y mezclado todo por medio de la cuchara, se colarà por la Manga: si se quisiere dar olor de Ambar, ò Almizcle antes de colarlo por la Manga, se echaràn dentro de esto algunos granos de qualquiera de estos dos olores, ù otro, como de Cidra, Momo, &c. con cuya diligencia se perfumarà suficiente.

OTRA MANERA DE HACER ESTE ROSOLI.

4 El Rosoli del Populo es ligerito, delicado, dulce, y muy agradable al gusto: executase el verdadero, haciendo herbir á fuego medianamente activo por un poco de tiempo azumbre, y media de agua, y despues de ya fria, se aumentarà de media azumbre de Espiritu de Vino, y otro tanto de Azucar clarificado, un quartillo de essencia de Anìs destilado, otro tanto de la de Canela, un poco de Ambar, y Almizcle, ò Estoraque, &c. preparado con el Azucar en polvo.

AGUA DE LA REYNA DE UNGRIA.

5 En el tiempo, que hay flor de Romero, se procurarà coger por la mañana, despues que el Sol con su influencia le haya disipado el rocìo, en cantidad de libra, y media se pone á secar sobre alguna cosa limpia por espacio de dos dias naturales; y para que enteramente se seque, se tendrà cuidado de volverlo de uno, y de otro lado; si no huviesse bastante flor de Romero, ò se careciesse totalmente de ella por lo intempestivo de su sazon, se podrá cambiar por la Salvia, yerva Hysopo, Tomillo, y Sandalo, conocido en algunas partes baxo del nombre de Almoradux, y se secarà del propio modo, que la flor del Romero, y à falta de todo esto las puntas de las ramas, y todo aquello, que fuesse su gusto facil de hacer al tiempo. Puesto todo en el Alambique con tres azumbres de Aguardiente, se dexarà infundir por espacio de doce horas, ò algo mas, y se derretirà en el modo ordinario, distribuyendolo en vasijitas, ò frasquitos de vidrio, y cubriendolo con pergamino mojado.

OTRO MODO DE SACAR LA AGUA DE LA REYNA de Ungria.

6 Tomaràſe la Flor del Romero pura, y pueſta à ſecar en el modo arriba dicho, al Sol en media azumbre, ò tres quartillos de buen eſpiritu de vino, ſe echarà media libra de eſta Flor en una vaſija de barro, y bien cubierta entre eſtiercol de cavallo reciente, ò acabado de echàr de eſte animal, pueſto en un cubeto, y en medio la vaſija, llena haſta el cuello por la parte exterior; pero no de modo, que llegue con mucha proximidad à la boca de la vaſija, à cauſa de que recibiria facilmente el vapor inmundo del excremento el licor, y ſe dexarà de eſta ſuerte, pueſta con ſu tapon de corcho, y pergamino la vaſija, por eſpacio de ſeis ſemanas, mas, ò menos, haſta que el licor ya hecho agua de la Reyna de Ungria, ſe note de un color rojo, y claro, y la hez profundicada con el fondo: hecho eſto, ſe inclinarà ſuavemente la vaſija, vertiendo en una Botella, Redoma, ò Fraſco de la agua, ſin mezclarla con parte alguna de la hez. Es eſta manera de hacer el Agua de la Reyna de Ungria, mas excelente, que ninguna otra, y ſus virtudes no tienen precio, es maravilloſa para toda ſuerte de contuſiones, heridas, y otras diferentes coſas.

OTRA MANERA.

7 Pondràſe en una vaſija de barro grueſſo media azumbre de buen eſpiritu de Vino, con un rocio de las puntas del Romero florido, y un poco de Tomillo, Eſpliego, Salvia, y algunos palitos de Ancuſa, para dar color à la Agua de la Reyna de Ungria; y bien cubierta la vaſija, de modo que no evapore, ſe pondrà al Sol ſobre arena, por eſpacio de un mes, en cuyo tiempo havrà recibido el color, y fuerza de las precedentes: eſto executado blandamente, ſe inclinarà la vaſija ſobre las Limetas, Fraſquitos, ò Redomas, à fin de que no ſe mezcle con ella la hez, que eſtarà en lo mas hondo.

Eſte genero de Agua de la Reyna de Ungria tiene las miſ-

misмas virtudes, y excelencias, que la passada.

AGUA DE ESPLIEGO.

8 Despues de haver quitado à el Espliego aquellos brazuelos, que le mantienen, se infundirà en la agua, destilandose de el modo, que las demàs.

Esta agua es utilissima para destemplar el sabor, y dar buen olor à los saborcillos comunes, como despues en su lugar se dirà.

AGUA DEL TREBOL OLOROSA.

9 Bien limpio el Trebol oloroso de sus brazos, se infundirà en agua, echando de èl la cantidad, que se quisiere à discrecion, destilandolo como las demàs aguas; y puesto en las Botellas, se guardarà.

MISTELA DE GUINDAS.

10 Echaràse en un Frasco una azumbre de buen Aguardiente, y diez libras de Guindas estrujadas, por espacio de seis dias, despues de los quales, se mereràn las Guindas en un lienzo blanco, oprimiendolas, para que cayga el zumo en una Cazuela: hecho esto, se pondràn cinco libras de hermosa Brussela, ò Uba Crespa à herbir al fuego, con tres libras de Azucar, oprimiendolas para sacar el zumo, del propio modo que las Guindas, mezclando uno, y otro en uno; y à cada media azumbre de este zumo, se echarà otro tanto de Aguardiente, y otro quarteron de Azucar: quando estuviere de este modo preparada la mixtion, se aumentarà de los huessos de las Guindas, de media libra de Cilantro, quebrantado uno, y otro, y un poco de Nuez de especia, otro tanto de Clavos finos, de Canela, y de Pimienta larga: todo bien molido, y bien cubierto el Frasco, por espacio de un mes, se dexarà infundido; cuyo tiempo finalizado, en el modo ordinario, se colarà, y clarificarà el licor por la manga, y puesta en las Botellas, bien cubiertas con su corcho, y pergamino, se guardarà para servirse de el licor.

MIS-

MISTELA DE HENEBRO.

11 Moleràſe en un Mortero haſta en cantidad de medio quartillo los granos de Henebro: bien maduros, y pueſtos à herbir en media azumbre de agua, haſta que hayan levantado cinco, ò ſeis herbores, ſe echarà todo en dos azumbres, y media de buen Aguardiente, y deſpues de haverſe infundido por eſpacio de un dia, ſe aumentarà, pongo por exemplo, à cada media azumbre de eſta infuſion, de un quarteron de Azucar: ſi eſtuvieſſe demaſiado fuerte, ſe templarà con agua natural.

MISTELA BLANCA, Y OTROS COLORES, Y SABORES.

12 Mezclaràſe con una libra de Azucar una onza de Canela, dos de Clavos de eſpecia, Pimienta blanca, Gengibre, Nuez de eſpecia, y dos azumbres de agua clara natural: pueſto todo en un Perol al fuego, aumentando una clara de huevo para clarificar el Azucar, aunque es mejor echar Azucar, no en polvo, ſino clarificado, rebaxando à medida de la agua, que tuviere el Azucar, la doſis de las dos azumbres; y todo ſe dexarà herbir, haſta que ſe haya reducido de quatro en tres partes, ò algo menos, ſi ſe conſideraſſe, que el licor no ha recibido ſuficiente guſto de la compoſicion: hecho eſto, ſe añadirà à la coccion de media azumbre de Aguardiente, haviendoſe infundido un breve tiempo, ſe clarificarà por la manga, ò por un Cedazo fino, que es lo ſuficiente.

Daſele à eſta Miſtela el olor, y ſabor de las Freſas, ò Frambueſſas, ù otro qualquier genero de Flores, echandola ſu zumo, ò ſi no ſe puede aplicar la Flor de Naraŋja, ù otra Flor, ò Fruta. Tambien ſe puede hacer Miſtela de Vino, del miſmo modo que la de Aguardiente. En defecto de las Miſtelas rojas, arriba dichas, ſe puede dar à eſta el propio color, echando la cochinilla preparada con vino encendido de la Mancha, bien grueſſo, y tinto del zumo de Moras.

Es conveniente para hacer eſta Miſtela tener en una vaſija en infuſion las almendras de los Albaricoques, y Guin-

das

das en Aguardiente, por espacio de treinta, ò quarènta dias; y quando esto se haya executado, se aumentarà de esta infusion, con la que recibirà un hermoso gusto. Tambien se puede hacer Mistela de prompto, echándo las Especies, Frutas, Flores, Aguardiente, ò Vino, segun se juzgare conveniente, y lo mismo de Azucar clarificado; y bien mezclado, se podrà usar de ello.

CAPITULO XL.

DEL MODO DE PEGAR LOS CRISTALES, VIDRIOS, y Porcelanas.

SECRETO PARA PEGAR CRISTALES.

1 BIEN desleìda Goma Arabiga de la mas blanca, y clara en un poco de espiritu de Vino, ò en el mejor Aguardiente, en una vasija de vidrio, bien cubierta con su corcho, pergamino, ò con cera, se untarán con este compuesto las piezas quebradas de Cristal, que estèn calientes, por medio de una pluma, con lo que se volveràn à unir la piezas lo mas ajustado, que se pueda, y se tendràn assi apretadas, hasta que se hayan un poco enfriado.

SECRETO PARA PEGAR VIDRIOS, Y PIEZAS de Talavera.

2 En una clara de huevo fresco un poco batida, se desleìrà un terroncito de cal viva, y hecho un cuerpo, de suerte, que la pasta estè algo clara, se mojaràn en ella las piezas rotas, y se uniràn lo mejor que se pueda. Si son de Talavera fina, despues de pegadas con toda propiedad, y bien secas, se echaràn à herbir en leche, con lo que no se conocerà la rotura; pero si al tiempo de hervirla se desunen las piezas, se volveràn à pegar, como antes estaban.

PASTAS PARA LABAR LAS MANOS.

3 Media libra de Almendras amargas, mondadas, y bien ma-

machacadas en el Mortero, rociandolas con agua, à fin de que no ſe aceyten, ſe aumentaràn de ſeis yemas de huevo cocidas; y bien mezclado todo, ſe echarà tres onzas de Azucar en polvo, proſiguiendo en machacarlo, haſta que ſe haya ablandado: ſe ſacarà donde ſe quiera, y ſe uſarà de ella.

OTRO MODO.

4 Machacadas las Almendras, ſe rociaràn con Leche en lugar de agua, como las precedentes, mezclandolas con ſus yemas cocidas; y ſacadas del Mortero, ſe desleiràn con Azucar clarificado, y pueſto à ſecar à fuego lento, ſe meneará con una cuchara de palo; y deſpues de convertida en maſſa, baſtante ſuave, ſe uſarà de ella.

OTRA MANERA.

5 Tomadas las Almendras amargas, y bien ſecas en la Eſtufa, ſe machacaràn poco à poco, con un poco de harina de flor, y paſſandolas por un Cedazo, ſobre papel, ſe podrà uſar de ellas.

Eſtos tres generos ſon los mas excelentes, por lo mucho que blanquean, y ſuavizan; aunque tambien ſe pueden hacer de Almendras dulces, Pan mojado, y otros varios modos.

CAPITULO XLI.

MODO, QUE SE DEBE OBSERVAR PARA SERVIR un Refreſco general, y explicacion de guarnecer Meſas de diez modos diferentes.

1 UN Refreſco general, ſe previene con quatro aparadores, con la gente correſpondiente, mas, ò menos, ſegun la Funcion: uno, que es el principal para Señoras, otro para Señores, y los otros dos para la demàs familia, y concurſo. Eſtos eſtaràn guarnecidos con Manteles, y Bandejas, donde ſe colocaràn los Ramilletes, guarnecidos antes de todo genero de dulces, eſtatuas, y figuras de Azucar, y Caramelo, Fuentes baſtante capaces, con ſer-

ſervilletas para poner todo genero de dulces, huevos quemados, dobles, moles, &c. Vizcochos largos para las Bebidas. Tendràn tambien baſtantes generos de Bebidas, Eſpumas de Leche, y Chocolate, Frutas heladas, y Pyramides, Choçolate caliente, con ſus Vizcochos de Saboya, Roſcas, ù otros generos de Vizcochos. Tambien ſe ſuele ſervir en eſtas Funciones figuras de pan, como ſon Hombres, Aves, ù otros generos de que guſtaren, Salvillas, y Vaſos, Cucharitas para tomar las Bebidas; y Frutas heladas, dulces en Almivar, y Azucar Roſado.

Eſto ſe podrá ſervir en la forma, que ſe ſigue, ſegun eſtà pueſto en practica: Ya todo prevenido, ſe ſervirá lo primero las Bebidas, con Vizcochos en cubiertos, armados, ſegun ſe guſtare, y ſus Cucharitas en cubiertos: à eſto ſiguen los Ramilletes con pan en cubiertos, y todo genero de dulces, y huevos, y ſus cucuruchos de papel: deſpues ſiguen las Eſpumas heladas, y Frutas, tambien con ſus cubiertos de Cucharitas: luego el Chocolate caliente, ſus cubiertos de Vizcochos de Saboya, Tortas, y Vizcochos en roſca, Bollos, y Pan toſtado: luego ſe finaliza con el agua clara.

MODO DE DOBLAR LA ROPA.

2 El modo de doblar la Ropa es dificil de comprehender, ſin que ſe vea executar, baſta ſaber, como es practico, que ſe dobla de varios modos, y ſe hacen figuras de aves, animales, &c. eſto es à la Eſpañola, Franceſa, y Italiana, &c. Tambien ſe riza al miſmo tiempo de varios modos.

EXPLICACION DE LAS MESAS, y regla general para armar qualquier Ramillete.

1 PARA eſto ſe mandaràn cortar vidrios de todas ſuertes, cortados en forma de eſſes, vandas, flores de Lis, ramitos, medias Lunas, hojas de parra, &c. con los que ſe armarà la arquitectura de los dibujos ſubſequentes, à idèa de cada uno, ù otros ſobre el fundamento de platos de

de China; ò eſpejos de criſtal, y columnas de diferentes tamaños, ſobre los quales ſe và formando la idèa, ò arquitectura, pegandolos con cola blanca de peſcado: eſta ſe harà, moliendola en parte limpia con un mazo, y deſecha en pequeñas partes, ſe echarà, como una libra, en tres quartillos de agua; y pueſto todo à cocer, ſe meneará con una cuchara, haſta que ſe conozca eſtà un poco fuerte, quitando la eſpuma negra, que ſe viere: deſpues ſe colarà por un Cedazo, que tendrà debaxo una Cazuela de barro, con lo que ſe ſervirà de ella, poniendo parte de ella en un plato de plata al fuego, aumentandola de la de la Cazuela, conforme ſe diſminuye del plato. Hecha yà la arquitectura material, ſe guarnecerà por las orillas, con papel cortado de varios colores, flores artificiales, ò naturales, figuras de Azucar, ù Caramelo, correſpondientes à alguna Hiſtoria, ò idèa à que ſe haga el Ramillete: y ultimamente ſe veſtirà de todo genero de dulces.

Y con eſte intento he pueſto eſtas diez Meſas diferentes, para que teniendolas preſentes, pueda el Artifice idear otras con mas facilidad.

MESA DE DIEZ CUBIERTOS, QUADRADA.

1 Guarnecida de cinco Ramilletes, formando un Cenador en el medio, y acompañada de ocho platos, que ſe compondràn los quatro de Compotas, que ſean diferentes: los dos de Vizcochos, y los dos de helados, guarneciendo los Ramilletes de flores, eſtatuas de Azucar blanca, y Caramelo, y todo genero de dulces.

MESA DE VEINTE CUBIERTOS; CASI OVALADA.

2 El num. 1. ſe guarnecerà como queda dicho en la precedente Meſa, por remate ſe le pondrà un Pyramide de baſtonage.

El 2. ſon dos Torres de Frutas pequeñas, y el remate del medio ſerà un guarnecimiento de torneadura, ſea Naranja, ò Limon, &c. de diferentes colores.

El 3. dos piezas guarnecidas de Naranjas, Limones, &c. tam-

tambien de varios colores ; y Merengues , los remates del medio de Caramelo , y el reſto de todo genero de dulces.

El 4. dos piezas guarnecidas como las antecedentes , y por remate figuras de Azucar blanco.

El 5: quatro platos de Frutas verdes , y helados.

El 6. dos Compotas de un genero , y dos de otro.

El 7. quatro platos de varios Vizcochos.

El 8. otros quatro de Leche cocida , y dos de Nata , à lo que ſe podràn añadir dos platos de Barquíllos.

El 9. es de quatro torneaduras , ò Grillage.

MESA DE TREINTA CUBIERTOS , QUADRADA.

3 El num. 1. es el Ramillete principal , ſe compone de dos floreros de Azucar , con ſus flores , y algunas otras ſueltas , que los acompañen al rededor , con dos figuras pequeñas de Azucar : ſu remate es una Pyramide grande de Caramelo , coronado de flores.

El 2. ſon dos piezas cada una à ſu lado diferente , que ſeràn dos Pyramides , compueſtos de baſtonage : ſu remate una figura grande de Azucar en cada uno, y lo reſtante guarnecido de flores , y todo genero de dulces.

El 3. ſe compone de dos Ramilletes : el uno adornado de figuras , el remate de Naranjas en figura pyramidàl.

El 4. ſon dos platos de Frutas verdes , en forma pyramidàl , entretexidas de hojas.

El 5. otros quatro platos de órzas de China , con ſu tapa : los dos tendràn Eſpuma de Leche, y los otros dos de Almendrada caliente , y bien eſpeſa.

El 6. quatro platos en forma de Pyramide triangular : los dos de Leche helada , y los otros dos de Fruta roja , tambien helada.

El 7. ſon quatro platos de Queſo : los dos de natural , y los otros dos helados.

El 8. ſon otros quatro platos : dos de Vizcochos de Saboya , y los otros dos de Barquillos.

El 9. ſeis platos : dos à las cabeceras , y quatro al rededor del triumpho principal , que ſeràn diverſas Compotas.

MESA DE QUARENTA CUBIERTOS.

4 El num. 1. es un Cenador de figura ochavada, con dos puertas guarnecidas en el modo ordinario, con figuras, y dulces de todos generos, y flores.

El 2. se compone de quatro Ramilletes, guarnecidos en el modo dicho.

El 3. es dos piezas, sus remates de pastillage en forma pyramidàl.

El 4. quatro quadros de jardin, laboreados de todos generos de flores, y frutas verdes, y en dulce, con algunas figuras.

El 5. es de dos piezas, guarnecidas como las antecedentes, y por remates un Pyramide de Caramelo de diferentes labores, y colores.

El 6. son quatro Pyramides helados: dos de un genero, y dos de otro.

El 7. quatro Quesos: dos à lo natural, y dos helados.

El 8. quatro platos de Hostias, ò Barquillos.

El 9. dos platos de Frutas verdes, y entretexidas con hojas.

El 10. y el 11. de seis platos de diferentes Compotas.

El 12. de seis platos de diferentes Vizcochos.

MESA DE CINQUENTA CUBIERTOS, SU FIGURA DE una herradura, que se sirve por dentro, sin estorvar.

5 El num. 1. es una Fuente, que correrà el tiempo que se gustare Leche, Vino, ò Agua, &c. para cuyo efecto tendrà una arca principal oculta en el techo, ò pared, de donde baxarà un encañado de hoja de lata, hasta esconderse debaxo de la Mesa, que suba al triumpho principal, guarnecido de una pila capàz, con diversas yervas, flores, y algunas figuras de Azucar, de modo, que no se mojen: la pila tendrà otro conducto oculto, para que por èl baxe la agua, que despide la Fuente, y cae en la pila; y debaxo de la Mesa havrà un barreño, ò pellejo en que reciba la agua, que

cae

cae de la pila, teniendo cuidado de echar agua en la arca principal, para que no dexe de correr la Fuente; y para que sea mas agradable, se guarnecerà de flores, y dulces de todos generos.

El 2. son dos Ramilletes à modo de jardin, con sus figuras de Azucar, y flores.

El 3. son dos Miradores, con quatro puertas, y sus escaleras guarnecidas de varias figuras de Azucar, flores, y dulces, y una figura por remate en cada una.

El 4. son dos Pyramides de bastonage de diferentes colores, algunas Naranjas en dulce, y el resto de todo genero de dulces, y flores.

El 5. dos ollas de China, una con Natillas, y otra con Leche quaxada de Bacas.

El 6. son dos platos, uno de Barquillos, y otro de Hostias bañadas, ò rizadas.

El 7. dos Pyramides de Leche cocida, con claras de huevo, y Manteca de Baca.

El 8. otros dos Pyramides de Fruta roja helada.

El 9. tres platos de Queso del Cebrero.

El 10. quatro platos de Frutas heladas, y crudas, entrexidas.

El 11. otros quatro platos: dos à la cabeza, y dos al centro, todo de Vizcochos de Saboya, y de otros generos.

El 12. seis platos de diferentes Compotas.

El 13. otros seis platos de Fruta verde de todos generos, guarnecida con hojas à lo natural.

El 14. quatro platos de Quesos hilados: dos à la cabecera, y otros dos al medio de los costados.

MESA DE SESENTA CUBIERTOS, LARGA, y sus esquinas redondas.

6 El triumpho superior, que es el num. 1. es una Muralla, con sus Torreones, guarnecese como la passada, en gradas: baxo de la Torre principal, que es una rexa, se guarnecerà de Caramelo, ò bastonage, y en lo demàs, se seguirà lo mismo, que en la antecedente Mesa.

El 2. se compone de dos platos alzados en vidrios, guarne-

necidos dichos vidrios de flores, y papel cortado, y felpilla de colores, y el resto de todo genero de dulces, figuras de Azucar, y Caramelo, Compotas, Vizcochos, Quesos helados, Frutas heladas, y naturales.

MESA DE SETENTA CUBIERTOS, EN FIGURA triangular, servida por dentro.

7 El num. 1. es un Ramillete en forma de Ciudadela, compuesto de diferentes triumphos, como Castillos, Baluartes, y Miradores: todo unido, que bien executado es de mucho trabajo, y coste, pero por lo mismo muy vistoso; guarnecese por todo el cuerpo de diferentes figuras, flores, y dulces de todos generos, y à las puertas figuras de hombres de Azucar armados, coronando el Muro, y Baluartes tambien de algunas figuras de hombres, de trecho en trecho algunos Floreros de Azucar, ò Caramelo, labrado con sus flores naturales, ò artificiales, y por remates algunas piezas de Naranjas, Limones, &c. y por remate del Torreon principal una Flor de Lis, con otras flores.

El 2. de dos triumphos, que cada uno forma por dentro á una Galeria rodeada de escaleras guarnecidas de figuras, flores, y todo genero de dulces.

El 3. son dos platos alzados con cristal en forma de esses, que tendràn unos Pyramides pequeños de bastonage por remate, y en lo demàs de dulces de todos generos.

El 4. son quatro platos, dos à las puntas de la mesa, y dos en el centro en escalera, sobre columnas guarnecidas de dulces, y flores, y los remates piezas de Naranjas.

El 5. son dos piezas de labor de Jardin, que se guarnecen como las demàs.

El 6. son quatro platos, en cada esquina el suyo, levantados con vidrios, y vasos, que se guarneceràn con frutas verdes, y heladas, con sus hojas.

El 7. son dos platos alzados, guarnecidos de dulces, flores, y unas figuras por remates.

El 8. son tres platos de Quesos helados diferentes.

El 9. dos pyramides helados.

El 10. es de quatro platos de Quesos crudos.

El 11. son quatro platos, dos à los lados, y dos al centro, con diferentes Vizcochos.

El 12. y el 13. son seis platos, que serán de diferentes Compotas.

El 14. otros seis platos, que se distribuirán los quatro de diferentes frutas vèrdes en pyramides, y los dos de hostias bañadas, ò rizadas.

MESA DE OCHENTA CUBIERTOS, LARGA.

8 Guarnecida de Reposterìa, y Cocina para Cena, puesta en estilo; un Ramillete principal, que es el num. 1. forma un hermoso frontis en gradas, y arcos coronados de figuras, y pyramides de Caramelo, y flores de mano: entre los arcos se pondràn algunas figuras de Azucar, y algunas blancas, guarneciendolo todo de flores, assi naturales, como artificiales: dulces de todos generos, y pyramides de bastonage de colores. Sobre el todo de èl se pondrá un ramo de flores en un florero de Azucar, formando todo èl una hermosa vista.

El 2. que es de Cocina, y los siguientes, se compone de seis platos, con otros tantos pastelones grandes de tres generos.

El 3. es de quatro platos grandes, que podràn ser de fiambres, dos de cabeza de Javalì, y los dos de Perniles.

El num. 4. se compone de seis ollas, quatro medianas, y dos grandes: estas de caldo; y aquellas de menestras diferentes.

El 5. es de seis platos de diferentes guisados.

El 6. es de ocho platos de diferentes Pescados frescos assados.

El 7. de ocho platos de pescados varios guisados, y cocidos.

El 8. se compone de catorce platos de varios assados.

El 9. es de ocho platos de diferentes Jalèas, y Claiquès.

El 10. es de diez platos de varios guisados de Aves.

El 11. de ocho platos con Pastelillos.

El 12. de ocho platos con Gazpachos, y Ensaladas crudas; y cocidas.

El

El 13. de ocho platos de maſſa crocantes.

El 14. es de ocho platos de diferentes fritos. Deſpuès ſe quitan, ò relevàn los de Cocina, y comienzan à guarnecer los de Repoſterìa.

Los ſeis platos del num. 5. ſe podràn relevar, y meter de Frutas heladas, con algunos pyramides en el medio.

Los del num. 7. ſe podràn poner de todo genero de Vizcochos.

Los del num. 8. de diferentes Compotas.

Los del 9. de eſpumas de Leche, y Barquillos.

MESA DE NOVENTA CUBIERTOS, OVALADA.

9 Se compone de un Cenador con quatro calles cruzadas de Jardin, formadas ſobre columnas en ſus piezas de Ramilletes, unidas unas con otras con vidrios en arcos, guarnecido todo de flores artificiales, y dulces, y el remate del Cenador ſerà de una bella figura, ò un Florero de Azucar, con ſus flores de mano, ò naturales, y à la entrada de las calles, y por dentro algunas figuras, como que ſe paſsèan, y las puertas guarnecidas de flores, con ſus ojas entre calle, y calle, es unos dibuxos de Jardin, ò quadros guarnecidos de flores, figuras, y dulces, y en el medio un Florero, en que ſe diſtribuiràn ſus frutas heladas, ò crudas, con ſus hojas, flores, y dulces.

MESA DE CIEN CUBIERTOS, QUADRADA.

10 El num. 1. ès un Ramillete, cuya figura es un gran Templo, ò Palacio: guarneceſe todo el cuerpo de flores, figuras, y dulces; por dentro es una gran Galerìa, que ſe guarnecerà en el modo ordinario, y tendrà aſsimiſmo unas figuras de hombres, como que ſe paſsèan, ù otras coſas, ſi ſe guſtare. A las puertas de eſte Palacio, ò Templo, ſe adornarà de una arboleda con ſus calles, y Jardines: los remates de èl ſeràn Vanderas de paſta de baſtonage de colores, acompañadas de algunas figuras de Caramelo, ò Azucar blanco à las eſquinas.

El 2. ſon dos Cenadores con quatro puertas, guarneci-

das

das de figuras, y flores, y el remate lo mismo, que el del num. 1.

El num. 3. son dos Fuentes, que podràn correr, sea agua, ò sea vino, &c. para lo que se observarà lo que se dixo en el num. 1. de la Mesa de cinquenta cubiertos.

El 4. son quatro Castillos redondos, que se guarnecerán con figuras, flores, y dulces de todos generos: los remates seràn cañones de Artilleria hechos de pasta de bastonage del color que se quisiere, con algunas figuras, y flores.

El 5. son ocho piezas guarnecidas en el modo ordinario, con remates de figuras, y pyramides de Naranjas, y Limones.

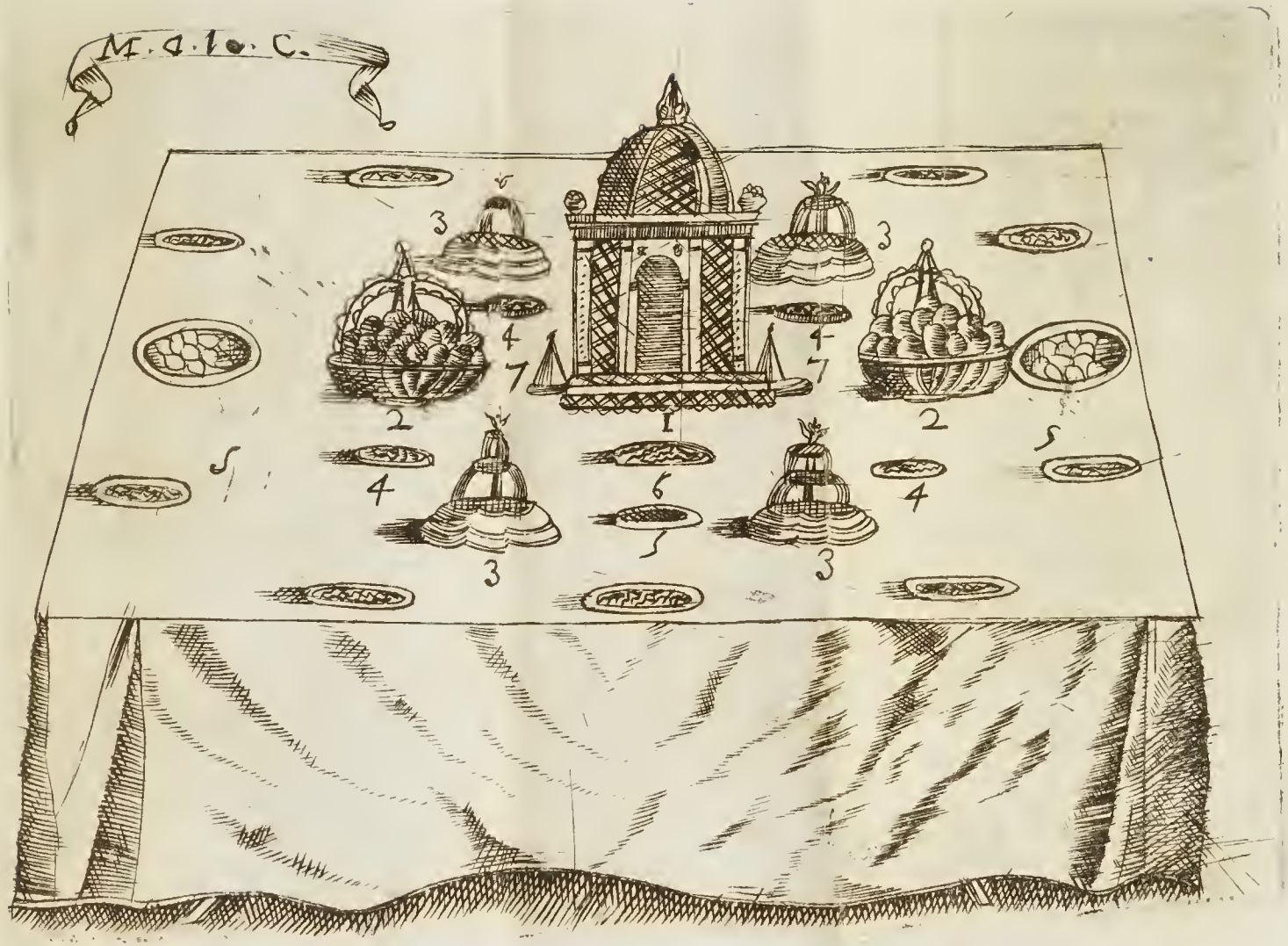
El 6. son ocho pedestrales, ò floreros, ò arboles de Jardin, con sus flores, y frutas heladas pendientes de las ramas, para cuyo efecto se colgaràn de unos alambritos con curiosidad.

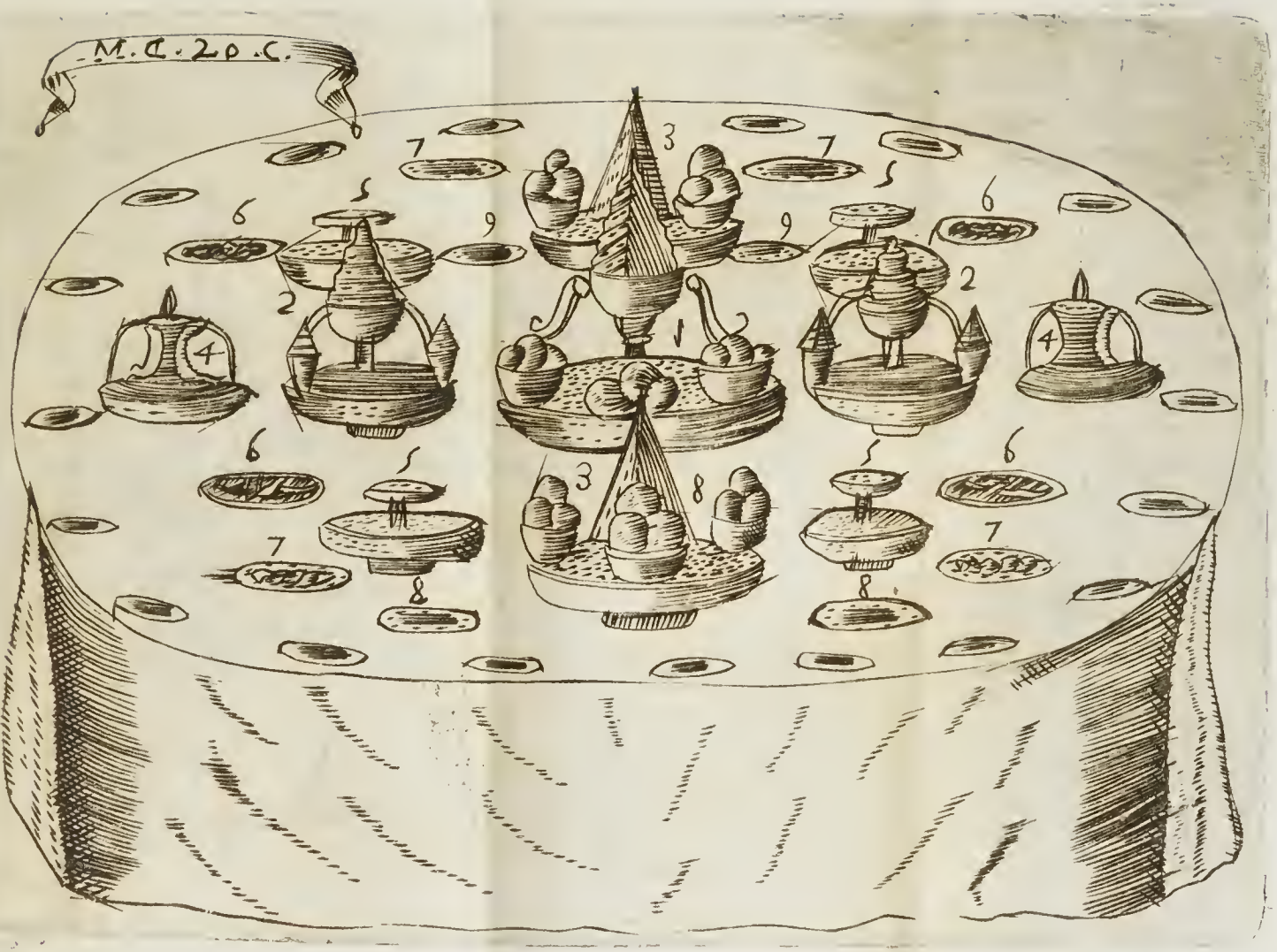
El 7. son quatro pyramides helados, dos de un genero, y dos de otro.

El 8. son ocho Compotas diferentes, una à cada esquina; y las demàs en el centro.

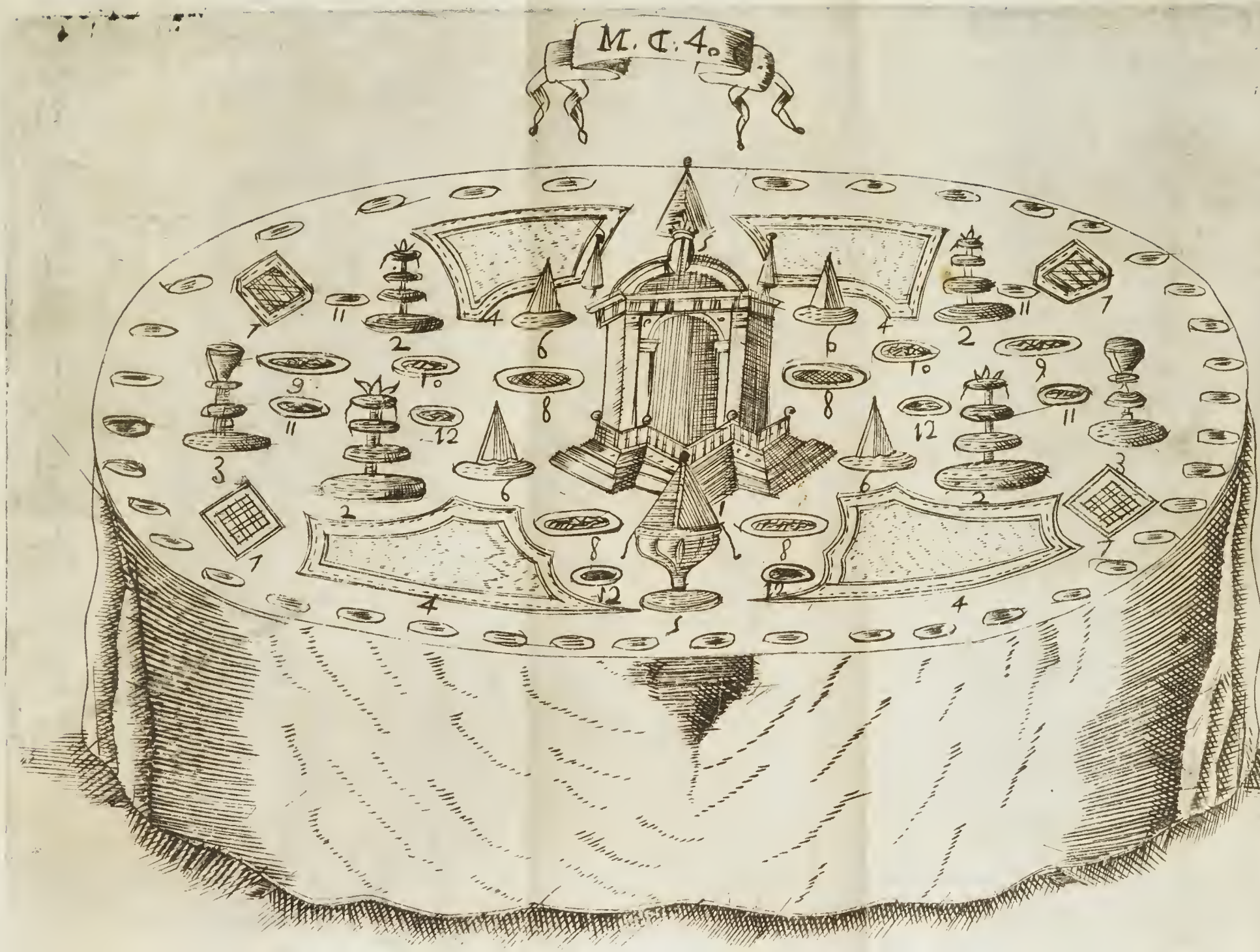
El 9. son ocho platos de Frutas verdes de todos generos, guarnecidas con ojas, cada una en su esquina, y quatro en el centro: se añadirà, si pareciere conveniente, algunos platos de Vizcochos, que son naturales, y helados.

FIN.

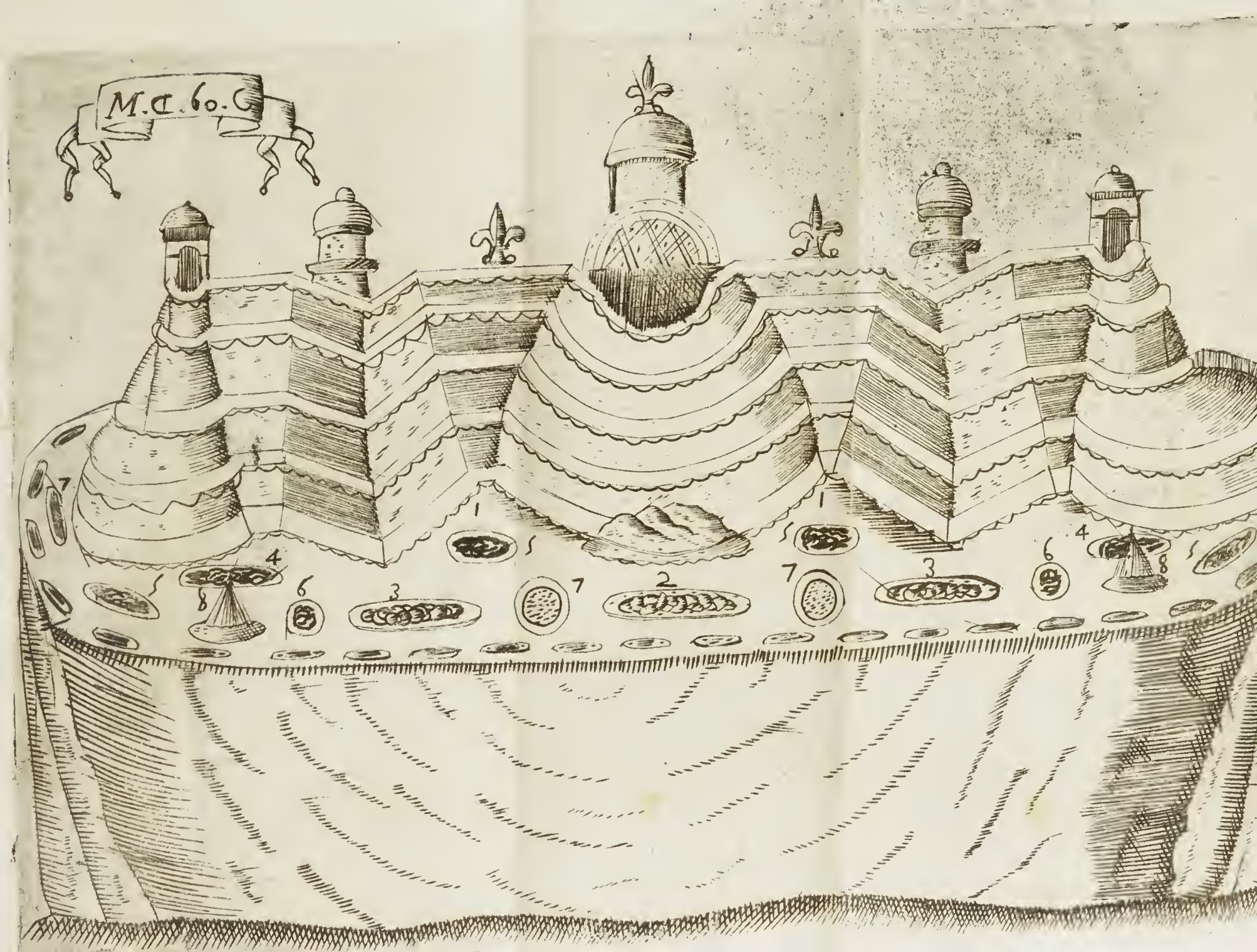

M.4.10.C.
1
2
3
4
5
6
7

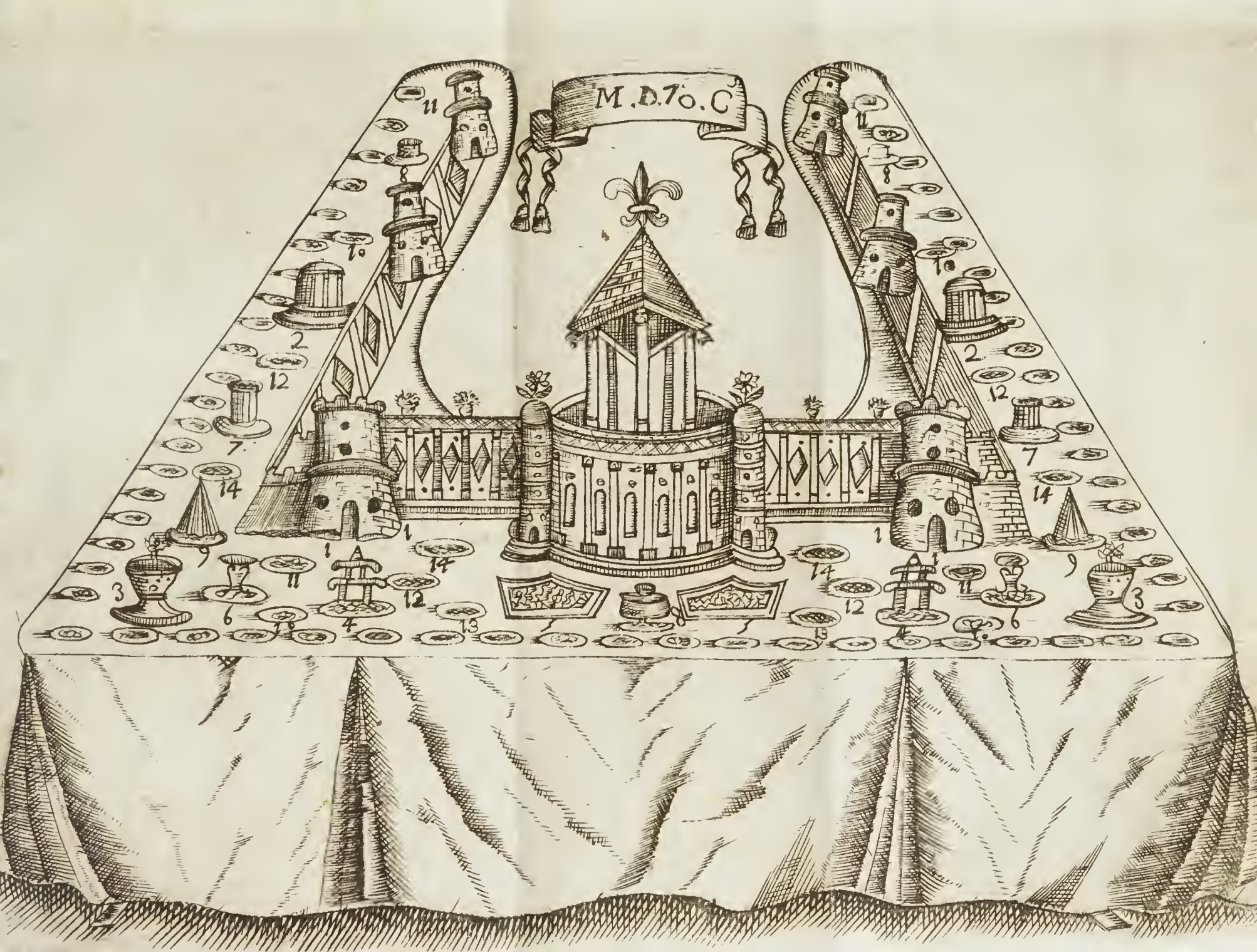

M.C.20.C.

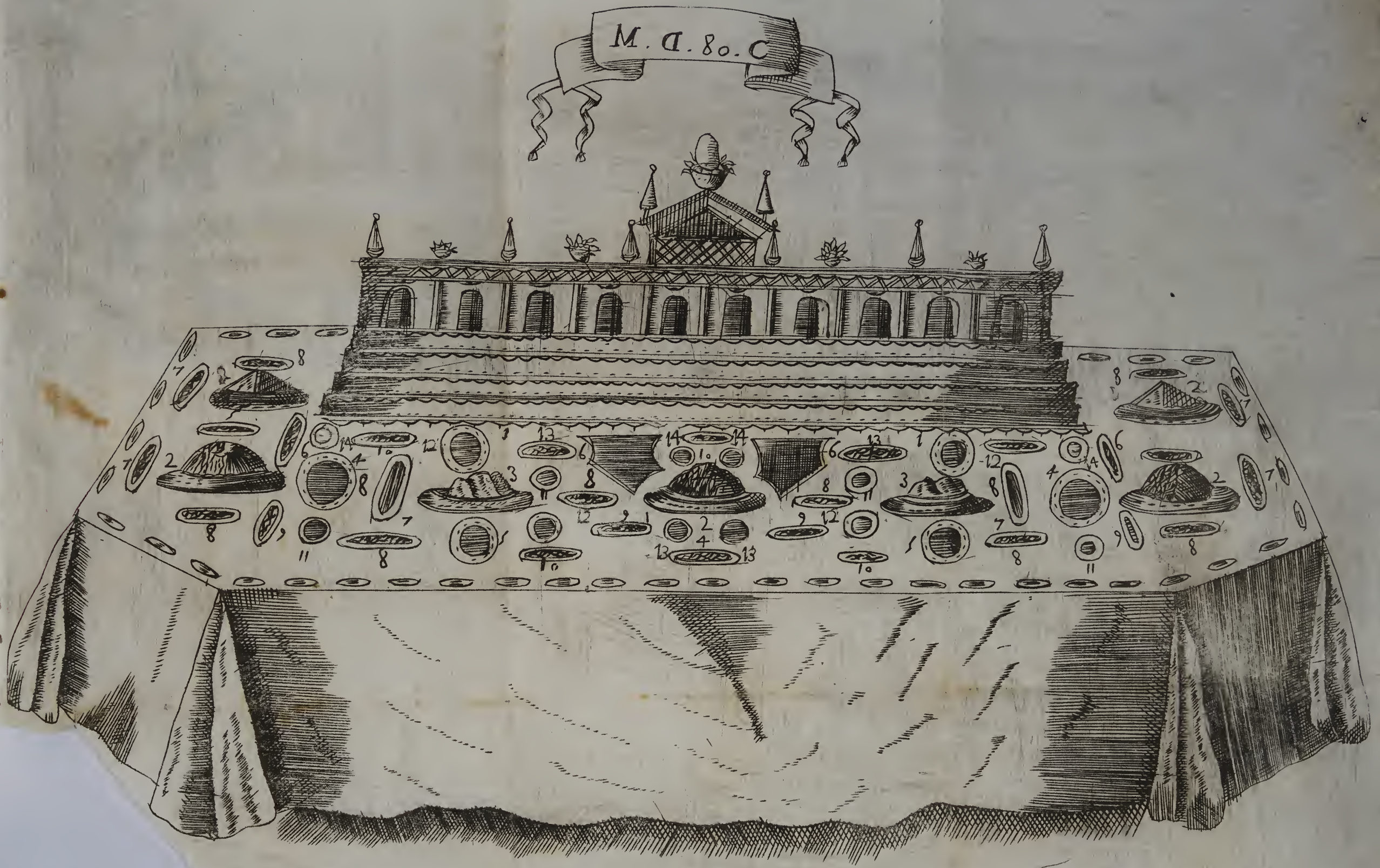
Mesa de 30. Cuv.tos

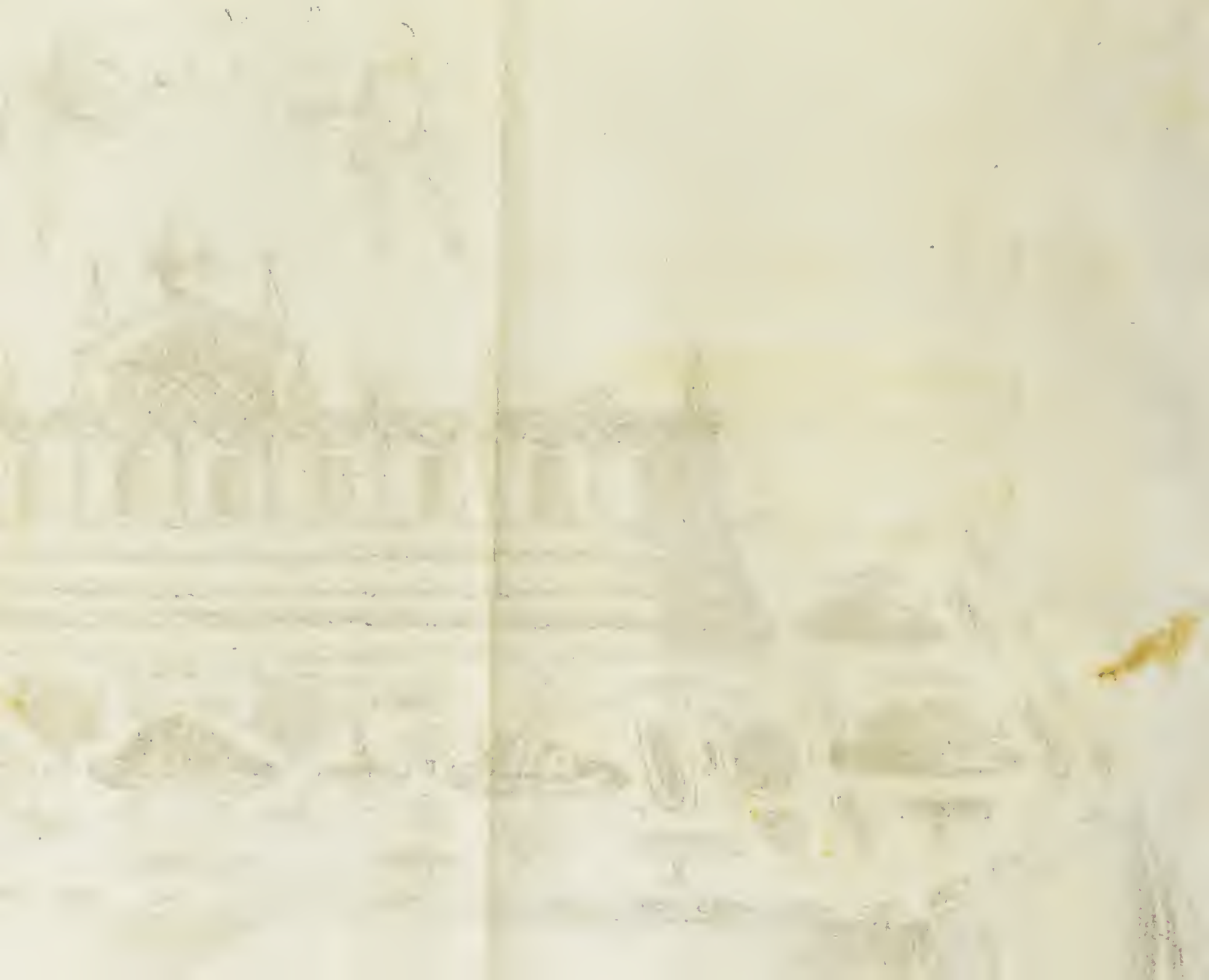

M. C. 4.

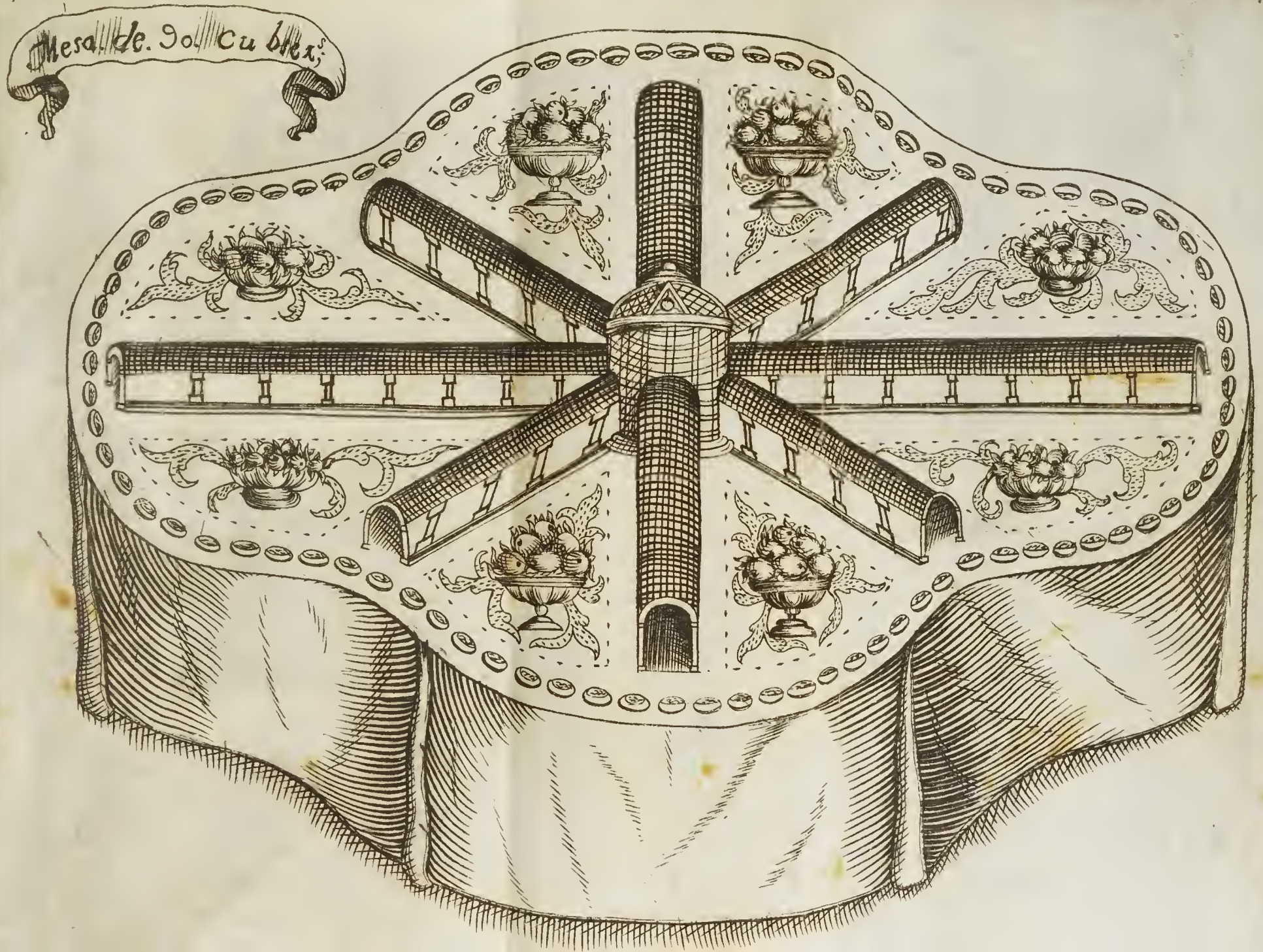
M. C. 50.


M.C.60.C


M.D.7o.C


M. CI. 8o. C




Mesa de. 30. Cubiertos

Mesa de 100 Cuv.tos

[illegible]
[illegible] the engraved arms
[illegible] and 10 [illegible]
[illegible] plates
[illegible]
HP283 [illegible]